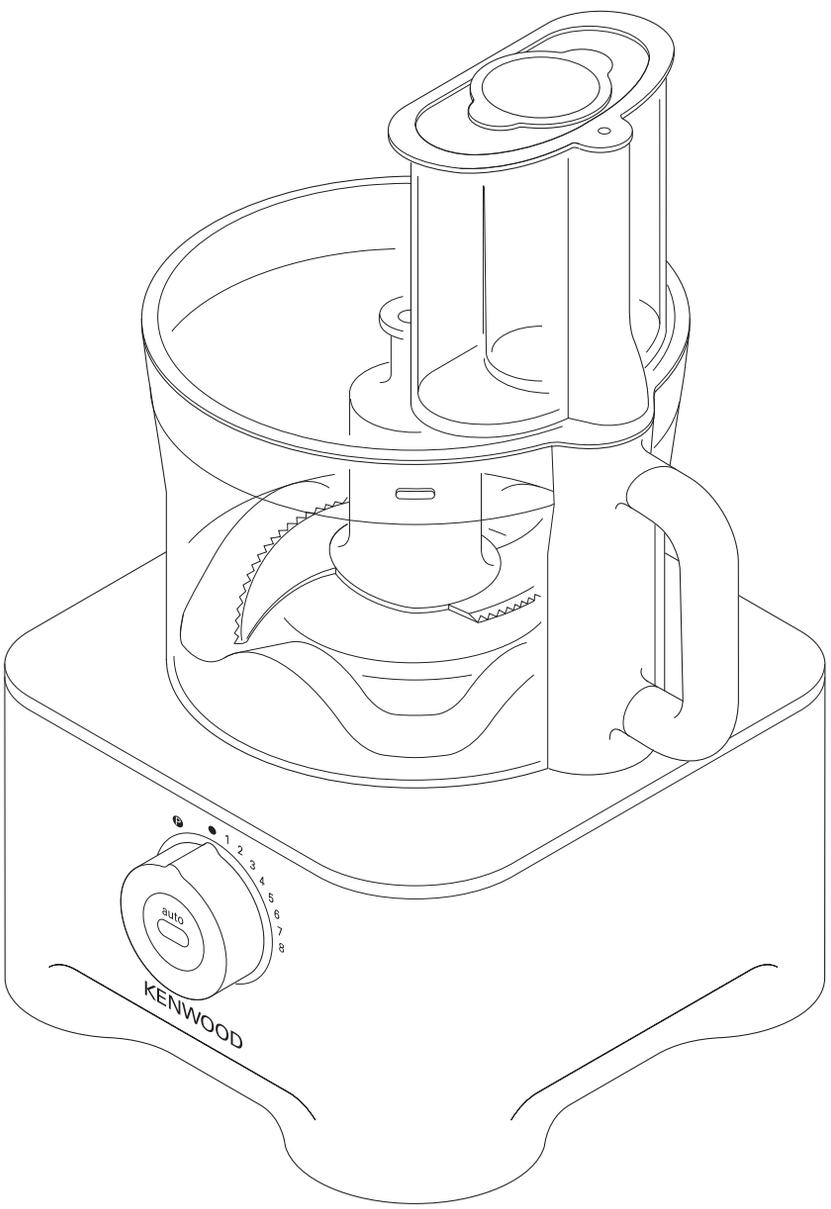
KENWOOD

multipro

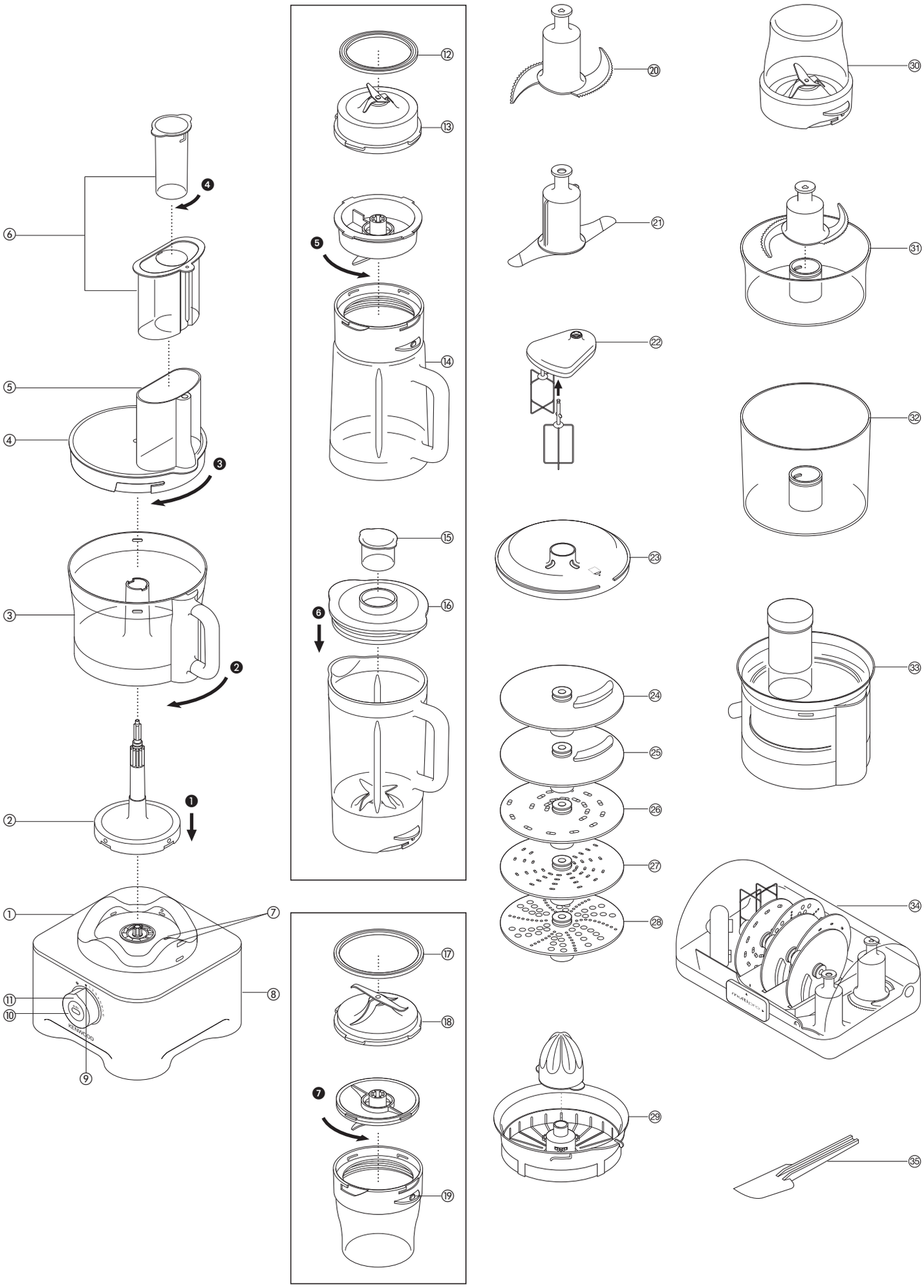
EXCEL

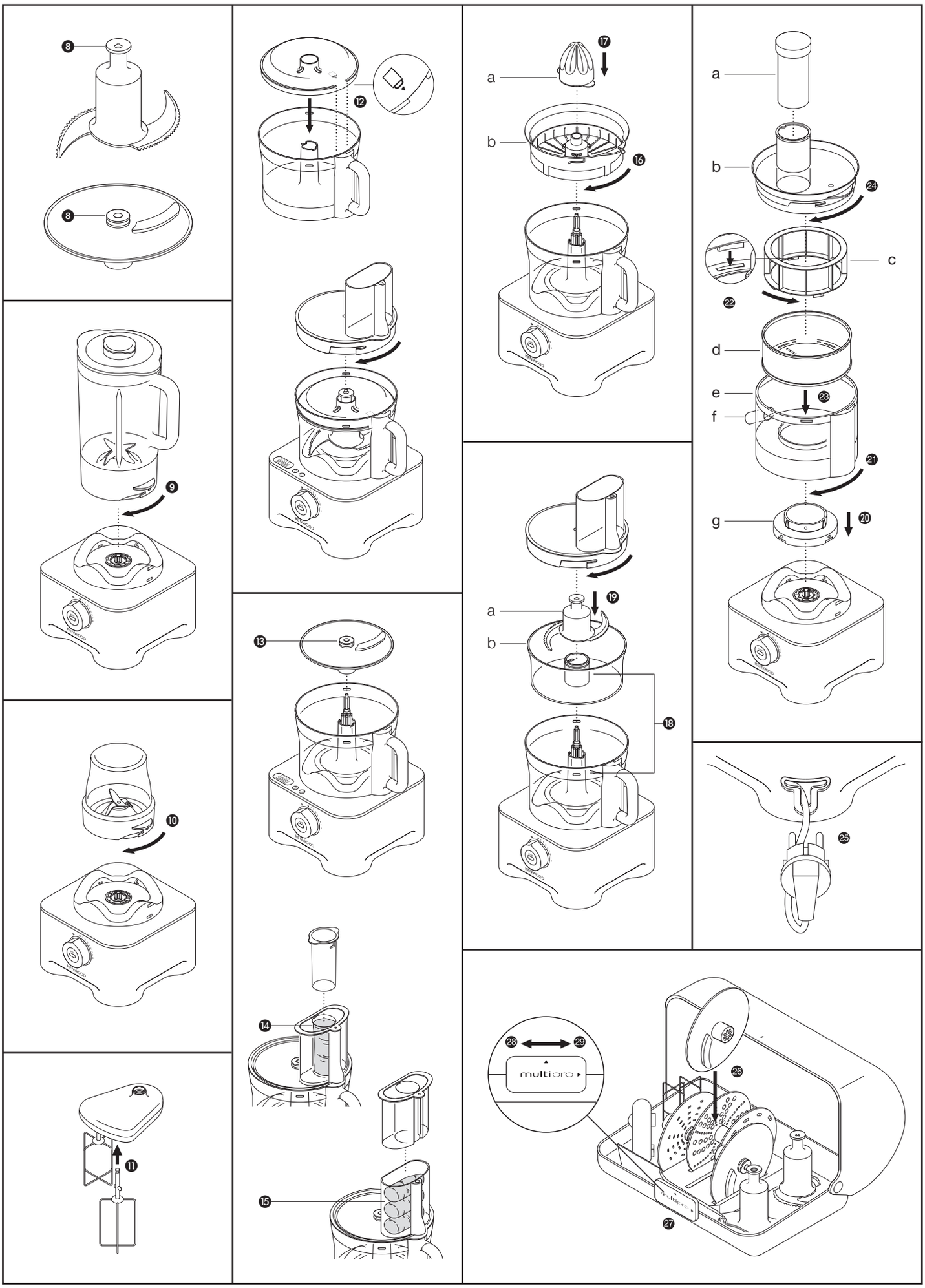


FP970 series

English	**2 - 7**
Português	**8 - 13**
Español	**14 - 19**
Türkçe	**20 - 25**
Česky	**26 - 31**
Magyar	**32 - 37**
Polski	**38 - 43**
Русский	**44 - 50**
Ελληνικά	**51 - 57**
Slovenčina	**58 - 63**
Українська	**64 - 70**
فارسی	۱۷ – ۶۷
عربي	۲۸ – ۷۷

UNFOLD


❶
❷
❸
❹
❺
❻
❼
❽
❾
❿
⓫
⓬
⓭
⓮
⓯
⓰
⓱
⓲
⓳
⓴
㉑
㉒
㉓
㉔
㉕
㉖
㉗
㉘
㉙
㉚
㉛
㉜
㉝
㉞
㉟


8
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
a
b
18
19
a
b
20
g
21
22
a
b
c
d
e
f
23
24
25
28
29
multipro
26
27

before using your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

safety

- The blades and discs are very sharp, handle with care. **Always hold by the finger grip ⑧ at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- Do not lift or carry the processor by the handle - or the handle may break resulting in injury.
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the processor bowl and liquidiser goblet whilst connected to the power supply.
- Switch off and unplug:-
  - before fitting or removing parts;
  - when not in use;
  - before cleaning.
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher/s supplied.
- Before removing the lid from the bowl or liquidiser/mill from the power unit:-
  - switch off;
  - wait until the attachment/blades have completely stopped;
  - be careful not to unscrew the liquidiser goblet or mill jar from the blade assembly.
- Liquids should be allowed to cool to room temperature before blending.
- Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.
- **This appliance will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**
- Never use an unauthorised attachment.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service & customer care'.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Don't let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Do not exceed the maximum capacities stated in the recommended speed chart.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- Misuse of your processor/liquidiser can result in injury.

  Refer to the relevant section under "using the attachments" for additional safety warnings for each individual attachment.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.
- This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

before using for the first time

1 Remove the plastic blade covers from the knife blade. **Take care the blades are very sharp.** These covers should be discarded as they are to protect the blade during manufacture and transit only.
2 Wash the parts see 'care & cleaning'.

key

processor

① power unit
② detachable drive shaft
③ bowl
④ lid
⑤ wide feed tube
⑥ pushers
⑦ safety interlocks
⑧ cord storage
⑨ power on light
⑩ speed control
⑪ Auto button

glass liquidiser

⑫ sealing ring
⑬ blade unit
⑭ goblet
⑮ filler cap
⑯ lid

glass multi mill

⑰ sealing ring
⑱ blade unit
⑲ glass jar

attachments

Not all of the attachments listed below may be included with your food processor. Attachments are dependent upon the model variant.

⑳ knife blade
㉑ dough tool
㉒ twin beater geared metal whisk
㉓ maxi-blend canopy
㉔ thick slicing disc (4mm)
㉕ thin slicing disc (2mm)
㉖ coarse shredding disc
㉗ fine shredding disc
㉘ rasping/parmesan disc
㉙ geared citrus press
㉚ multi mill (optional)
㉛ mini bowl (optional)
㉜ midi bowl (optional)
㉝ centrifugal juicer (optional)
㉞ attachment storage box
㉟ spatula

to use your food processor

1 Fit the detachable drive shaft onto the power unit ❶ – push down lightly to ensure the drive shaft is fully engaged.
2 **Then** fit the bowl with the handle to the right hand side of the power unit. Place the handle towards the back and turn clockwise until it locks ❷.
3 Fit an attachment over the drive shaft.
- Always fit the bowl and attachment onto the processor before adding ingredients.

4 Fit the lid ❸ - ensuring the top of the drive shaft locates into the centre of the lid.
5 Fit the pushers to the feed tube – turn the small pusher clockwise to lock in position ❹.
- **The processor will not operate if the bowl, lid or wide feed tube pusher are not fitted correctly into the interlocks. Check that the feed tube and bowl handle are situated to the right hand side.**

6 Plug in. The Power On light will come on and flash until the bowl and lid are fitted correctly. Select one of the following options: -
Auto Button – the light will come on when the Auto Button is pressed and the optimum speed for the attachment will be automatically selected.
Speed Control – manually select the required speed (Refer to the recommended speed chart).
Pulse – use the pulse (P) for short bursts. The pulse will operate for as long as the control is held in position.
7 At the end of processing turn the speed control to the 0 position or if using the Auto press the button and the light will go out.
- **The Power On light will flash if either the lid, bowl or wide feed tube are not fitted.**
- **The Power On and Auto lights will flash if the Auto is selected but the interlocks are not engaged.**
- **Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off control.**
- **The Auto button will not operate if a speed is selected on the speed control.**
- **Always switch off and unplug before removing the lid.**

8 Reverse the above procedure to remove the lid, attachments and bowl.

important

- Your processor bowl is not suitable for crushing or grinding coffee beans, or converting granulated sugar to caster sugar.
- When adding almond essence or flavouring to mixtures avoid contact with the plastic as this may result in permanent marking.

choosing a speed for all functions

Tool/Attachment	Function	Speed	Maximum Capacities
Knife Blade	One Stage Cake Mix	1 – 8	2Kg/4lb 8oz total weight
	Rubbing fat into flour Adding water to combine pastry ingredients	3 – 8 3 – 8	500g/1lb 2oz flour weight
	Chopping/pureeing/pâtés	8	1Kg/2lb 4oz chopping lean meat total weight
Knife Blade with maxi-blend canopy	Soups – start at a low speed and move up to Max	1 – 8	2 litres/3½ pts
Whisk	Egg Whites Cream	auto	2 – 8 250-750 mls
Dough tool	Yeasted mixes	6 – 8	1.3Kg/2lb 12oz total weight 650g/1lb 8oz flour weight
Discs – slicing/shredding	Firm food items such as carrots, hard cheese. Softer items such as cucumbers, tomatoes	5 – 8 1 – 3	– –
Rasping disc	Parmesan cheese, Potatoes for German potato dumplings	8	–
Mini Bowl & knife	All processing	8	300g/12oz lean meat total weight
Citrus Press	Smaller fruits i.e. limes and lemons Larger fruits i.e. oranges and grapefruits	1 2	–
Centrifugal juicer	Juicing firm fruit and vegetables ie apples and carrots	auto	1Kg/2lb 4oz apples 800g/1lb 12oz carrots
	Juicing soft fruits ie grapes and tomatoes		500g/1lb 2oz
Liquidiser	Soups and drinks	8	1.5 litres/2pts 12fl.oz
	Mayonnaise	8	3 eggs + 450 ml oil
	Frothing milk	8	1 litre/1½pt
	Ice crushing - operate the pulse in short bursts until crushed to the desired consistency	pulse	6 cubes
Multi-mill	Processing a range of spices Grinding coffee beans Chopping nuts	8 8 8	100g/4oz 75g/3oz 140g/5oz

to use your liquidiser

1 Fit the sealing ring ⑫ into the blade unit ⑬ - ensuring the seal is located correctly in the grooved area.

- **Leaking will occur if the seal is damaged or incorrectly fitted.**

2 Hold the underside of the blade unit ⑬ and insert the blades into the goblet - turn anti-clockwise to lock ❺.

3 Put your ingredients into the goblet.

4 Fit the lid to the goblet and push down to secure ❻. Fit the filler cap.

- **Before fitting the liquidiser to the power unit check that the speed control is in the 0 position and the Auto light is off. If the speed control is not in the 0 position or the Auto is selected the liquidiser will operate as soon as the liquidiser is fitted.**

5 Place the liquidiser onto the power unit with the handle situated to the right hand side and turn clockwise to lock ❾.

- **The appliance will not operate if the liquidiser is incorrectly fitted to the interlock.**

6 Use the Auto button or select a speed (refer to the recommended speed chart) or use the pulse control.

safety

- **Liquids should be allowed to cool to room temperature before blending.**
- Always take care when handling the blade assembly and avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning.
- Only operate the liquidiser with the lid in place.
- Only use the goblet with the blade assembly supplied.
- Never run the liquidiser empty.
- To ensure the long life of your liquidiser, do not run it continuously for longer than 60 seconds.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the goblet.

hints

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the liquidiser. Remove the filler cap. Then, with the appliance running, add the oil slowly through the hole in the lid.
- Thick mixtures, e.g. pâtés and dips, may need scraping down. If the mixture is difficult to process, add more liquid.
- Ice crushing - operate the pulse in short bursts until crushed to the desired consistency.
- The appliance will not work if the liquidiser is incorrectly fitted.
- To blend dry ingredients - cut into pieces, remove the filler cap, then with the appliance running, drop the pieces down one by one. Keep your hand over the opening. For best results empty regularly.
- Don't use the liquidiser as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Never blend more than 1.5 litres (2pts 12floz) - less for frothy liquids like milkshakes.

㉚ multi mill (if supplied)

Use the mill for processing dry ingredients such as nuts, coffee beans and it is also suitable for processing a range of spices such as: -
Black peppercorns, cardamom seeds, cumin seeds, coriander seeds, fennel seeds, fresh ginger root, fresh chillies and whole cloves.

to use your multi mill

1 Put your ingredients into the jar. Fill it no more than half full.

2 Fit the sealing ring ⑰ to the blade unit ⑱.

3 Hold the underside of the blade unit and insert the blades into the jar – turn anti-clockwise to lock ❼.

4 Place the mill onto the power unit and turn clockwise to lock ❿.

5 Use the Auto button, or select a speed (refer to the recommended speed chart).

safety

- Never fit the blade unit to your food processor without the jar fitted.
- Never unscrew the jar while the mill is fitted to your appliance.
- Do not touch the sharp blades – Keep the blade unit away from children.
- Never remove the mill until the blades have completely stopped.
- To ensure the long life of your mill, do not run it continuously for longer than 60 seconds. Switch off as soon as you have got the right consistency.
- The appliance will not work if the mill is incorrectly fitted.
- Do not process turmeric root in the mill as it is too hard and may damage the blades.

hints

- For optimum performance when processing spices we recommend that you do not process more than 100g at a time in the mill.
- Whole spices retain their flavour for a much longer time than ground spices so it is best to grind a small quantity fresh at a time to retain the flavour.
- To release the maximum flavour and essential oils whole spices are best roasted prior to milling.
- Cut ginger up into small pieces before processing.
- For best results the mini bowl attachment is recommended when chopping herbs.

using the attachments

⑳ knife blade/㉑ dough tool

The knife blade is the most versatile of all the attachments. The length of the processing time will determine the texture achieved. For coarser textures use the pulse control.
Use the knife blade for cake and pastry making, chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pâté, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

Use the dough tool supplied for yeasted mixes.

hints

knife blade

- Cut food such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 2cm/¾in before processing.
- Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the machine is running.
- When making pastry use fat straight from the fridge cut into 2cm/¾in.cubes.
- Take care not to over-process.

dough tool

- Place the dry ingredients in the bowl and add the liquid down the feed tube whilst the machine is running. Process until a smooth elastic ball of dough is formed this will take 45 - 60 secs.
- Re-knead by hand only. Re-kneading in the bowl is not recommended as it may cause the processor to become unstable.

㉒ twin beater geared whisk

Use for light mixtures only eg egg whites, cream, evaporated milk and for whisking eggs and sugar for fatless sponges. Heavier mixtures such as fat and flour will damage it.

using the whisk

1 Fit the detachable drive shaft and bowl onto the power unit.

2 Push each beater securely into the drive head ⓫.

3 Fit the whisk by carefully turning until it drops over the drive shaft.

4 Add the ingredients.

5 Fit the lid - ensuring the end of the shaft locates into the centre of the lid.

6 Select auto.

important

- The whisk is not suitable for making one-stage cakes or creaming fat and sugar as these mixes will damage it. Always use the knife blade for cake making.

hints

- Best results are obtained when the eggs are at room temperature.
- Ensure the bowl and whisks are clean and free from grease before whisking.

㉓ maxi-blend canopy

When blending liquids, use the maxi-blend canopy with the knife blade. It allows you to increase the liquid processing capacity from 1.4 litre to 2 litres, prevents leaking and improves the chopping performance of the blade.

1 Fit the detachable drive shaft and bowl onto the power unit.
2 Fit the knife blade.
3 Add ingredients to be processed.
4 Fit the canopy over the top of the blade ensuring it sits on the ledge area and the slot ⓬ aligns with the tab inside the bowl. **Do not push down on the canopy, hold by the centre grip.**
5 Fit the lid and switch on.

slicing/shredding discs

slicing discs - thick (4mm) ㉔, thin (2 mm) ㉕
Use the slicing discs for cheese, carrots, potatoes, cabbage, cucumber, courgettes, beetroot and onions.

shredding discs - coarse ㉖, fine ㉗
Use the shredding discs for cheese, carrots, potatoes and food of a similar texture.

rasping disc ㉘
Grates Parmesan cheese and potatoes for German potato dumplings.

safety

- **Never remove the lid until the cutting disc has completely stopped.**
- **Handle the cutting discs with care - they are extremely sharp.**

to use the cutting discs

1 Fit the detachable drive shaft and bowl onto the power unit.
- The midi bowl ㉜ can be used with all the discs. Fit the midi bowl inside the main bowl - align the tabs with the groove on the side of the main bowl chimney and slide down. To remove lift out using the finger grips on the side of the midi bowl.

2 Holding by the centre grip ⓭, place the disc onto the drive shaft.
3 Fit the lid.
4 Choose which size feed tube you want to use. The pusher contains a smaller feed tube for processing individual items or thin food items.
To use the small feed tube – first put the large pusher inside the feed tube.
To use the wide feed tube – fit the small pusher into the wide pusher and turn clockwise to lock in place.
Do not fill the feed tube above the maximum level as the processor will not operate unless the wide feed tube pusher is fitted correctly.
5 Put the food in the feed tube.
6 Switch on and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube.**

hints
- Use fresh ingredients
- Don't cut food too small. Fill the width of the large feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing. Alternatively use the small feed tube.
- When slicing or shredding: food placed upright ⓮ comes out shorter than food placed horizontally ⓯.
- There will always be a small amount of waste on the disc or in the bowl after processing.

㉙ citrus press

Use the citrus press to squeeze the juice from citrus fruits (eg oranges, lemons, limes and grapefruits).

a cone
b sieve

to use the citrus press

1 Fit the detachable drive shaft and bowl onto the power unit.
2 Fit the sieve into the bowl - ensuring the sieve handle is locked into position directly over the bowl handle ⓰.
3 Place the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down ⓱.
4 Cut the fruit in half. Then switch on and press the fruit onto the cone.
- **The citrus press will not operate if the sieve is not locked correctly into the interlock.**

㉛ mini processor bowl (if supplied)

Use the mini processor bowl to chop herbs and process small quantities of ingredients e.g. meat, onion, nuts, mayonnaise, vegetables, purées, sauces and baby food.

a mini processor knife blade
b mini processor bowl

to use the mini processor bowl

1 Fit the detachable drive shaft and bowl onto the power unit.
2 Fit the mini processor bowl - ensuring the ribs on the inside of the mini bowl chimney align with the slots in the main bowl chimney ⓲.
3 Place the knife blade over the drive shaft ⓳.
4 Add the ingredients to be processed.
5 Fit the lid and switch on.

safety
- Never remove the lid until the knife blade has completely stopped.
- The knife blade is very sharp - always handle with care.

important
- Don't process spices – they may damage the plastic.
- Don't process hard food such as coffee beans, ice cubes or chocolate – they may damage the blade.

hints
- Herbs are best chopped when clean and dry.
- Always add a little liquid when blending cooked ingredients to make baby food.
- Cut foods such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 1-2 cm (½ – ¾ in) before processing.
- When making mayonnaise add the oil down the feed tube.

㉜ midi bowl (if supplied)

An extra bowl is supplied which can be used with all the discs. Just fit inside the main bowl and fit the discs and lid as stated in the slicing/shredding disc section.

㉝ centrifugal juicer (if supplied)

Use the centrifugal juicer for making juice from firm fruit and vegetables.

a pusher
b lid
c pulp remover
d filter drum
e bowl
f juicing spout
g juicer drive adaptor

to use the centrifugal juicer

1 Fit the juicer drive adaptor onto the power unit ⑳ – push down lightly to ensure the adaptor is located correctly.
2 Then fit the juicer bowl. Place the handle towards the back and turn clockwise until it locks ㉑.
3 Place the pulp remover into the filter drum - ensuring the tabs locate with the slots in the bottom of the drum ㉒.
4 Fit the filter drum ㉓.
5 Place the attachment lid onto the bowl, turn until it locks and the feed tube sits over the handle ㉔ **Your juicer will not operate if the bowl or lid are not fitted correctly into the interlock.**
6 Place a suitable glass or jug under the juice outlet.
7 Cut the food to fit the feed tube.
8 Select auto and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube**. Process fully before adding more.

- After adding the last piece, let the juicer run for a further 30 seconds to extract all the juice from the filter drum.

safety

- **Do not use the juicer if the filter is damaged.**
- The cutting blades on the base of the filter drum are very sharp, take care when handling and cleaning the drum.
- Only use the pusher supplied. Never put your fingers in the feed tube. Unplug before unblocking the feed tube.
- Before removing the lid, switch off and wait for the filter to stop.

important

- If the juicer starts to vibrate, switch off and empty the pulp from the drum. (The juicer vibrates if the pulp becomes unevenly distributed).
- Maximum capacity that can be processed at one time is 1Kg of fruit or vegetables (refer to speed chart).
- Some very hard foods may make your juicer slow down or stop. If this happens switch off and unblock the filter.
- Switch off and clear the pulp collector regularly during use.

hints

- Before processing remove stones and pips (eg pepper, melon, plum) and tough skins (eg melon, pineapple). You don't need to peel or core apples and pears.
- Use firm, fresh fruit and vegetables.
- To maximise juice extraction place small quantities at a time in the feed tube and push down slowly.
- Citrus fruit - peel and remove the white pith, otherwise the juice may taste bitter. For best results use the citrus press.

㉞ attachment storage box

Your food processor is supplied with a storage box for your bowl attachments and discs.

1 Fit the whisk, knife blade, dough tool and discs into the storage box when not
in use ㉖.
2 The storage box is fitted with a safety lock ㉗ - close the lid and slide the latch to the left to lock ㉘. To open slide the latch to the right ㉙.

care & cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Handle the blades and cutting discs with care - they are extremely sharp.
- Some foods may discolour the plastic. This is perfectly normal and won't harm the plastic or affect the flavour of your food. Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discolouration.

power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry. Ensure that the interlock area is clear of food debris.
- Store excess cord in the storage area at the back of the machine ㉕.

detachable drive shaft/juicer drive adaptor

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- **Do not immerse the drive shaft or adaptor in water.**

liquidiser/mill

1 Empty the goblet/jar before unscrewing it from the blade unit.
2 Wash the goblet/jar by hand.
3 Remove and wash the seals.
4 Don't touch the sharp blades – brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Don't immerse the blade unit in water.**
5 Leave to dry upside down.

twin beater geared whisk

- Detach the beaters from the drive head by gently pulling them free. Wash in warm soapy water.
- Wipe the drive head with a damp cloth, then dry.
  Do not immerse the drive head in water.

all other parts

- Wash by hand, then dry.
- Alternatively they are dishwasher safe and can be washed on the top rack of your dishwasher. Avoid placing items on the bottom rack directly over the heating element. A short low temperature (Maximum 50°C) programme is recommended.

item	suitable for dishwashing
main, midi & mini bowl, lid, pushers, spatula	✔
liquidiser glass goblet, lid, filler cap	✔
blade unit and seal for liquidiser and mill	✘
glass mill jar	✔
knife blades, dough tool, maxi blend canopy	✔
whisk beaters	✔
whisk drive head	✘
discs	✔
citrus press	✔
centrifugal juicer	✘
detachable drive shaft	✘
juicer drive adaptor	✘

service & customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer.
- **If you experience any problems with the operation of the processor, before calling for assistance refer to the troubleshooting guide.**

If you need help with:

- using your appliance or
- servicing or repairs

Contact the shop where you bought your appliance.

- Designed and engineered by Kenwood in the UK
- Made in China

IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

troubleshooting guide

Problem	**Cause**	**Solution**
The processor will not operate	No power - power on light not lit. Bowl not locked on correctly. Lid not locked correctly. Large pusher not fitted.	Check processor is plugged in. Check bowl is located and interlocked correctly and the handle is situated towards the right hand side. Check that the lid interlock is located correctly into the handle area. Fit the large pusher. **The processor will not operate if the bowl, lid or large pusher are not interlocked correctly.** If none of the above check the fuse/circuit breaker in your home.
Processor stops or slows during processing	Overload protection operated. Processor overloaded or overheated during operation. Maximum capacity exceeded.	Switch off, unplug and allow the appliance to cool down for approximately 15 minutes. Refer to the speed chart for maximum capacities to process.
Poor performance of tools/attachments.	Refer to hints in relevant “using the attachment” section. Check attachments are assembled correctly.	
Power On light flashing	Normal operation The light will flash if the bowl, lid, liquidiser or mill are not fitted to the power unit or not locked in place correctly.	Check interlocks are engaged correctly.
Auto and Power On light flashing	Normal operation The light will flash if the Auto selected but interlocks not engaged.	Check interlocks are engaged correctly or press the Auto button to switch off the Auto function.

Português

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

antes de usar o seu aparelho Kenwood

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.

segurança

- As lâminas e os discos estão muito afiados, manipule com cuidado. **Segure sempre pela pega central ⑧ evitando das partes cortantes, quer quando manusear quer quando limpar.**
- Não levante ou transporte o processador pela pega – esta pode quebrar e provocar ferimentos.
- Retire sempre a lâmina antes de retirar os alimentos da taça.
- Mantenha as mãos e os utensílios afastados da taça e do liquidificador enquanto o aparelho estiver ligado à corrente eléctrica.
- Desligue no interruptor e da tomada:-
  - Antes de colocar ou retirar peças;
  - Quando não estiver a ser utilizado;
  - Antes de limpar.
- Não utilize os dedos para empurrar os alimentos no tubo de alimentação. Utilize sempre o(s) empurrador(es) fornecido(s).
- Antes de remover a tampa da taça ou liquidificador/moinho da unidade:-
  - desligue-a;
  - espere até que o acessório/lâminas estejam completamente parados;
  - tenha cuidado para não desapertar o copo liquidificador ou a taça do moinho da lâmina.
- Deverá deixar os líquidos arrefecerem até à temperatura ambiente antes de misturar.
- Não utilize a tampa para accionar o robô de cozinha, utilize sempre o botão de velocidade on/off.
- **Este aparelho ficará danificado e poderá provocar ferimentos se o mecanismo de engate for submetido a uma força excessiva.**
- Não utilize acessórios não autorizados.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em funcionamento.
- Nunca utilize um acessório danificado. Mande-a examinar ou reparar: ver "serviço e cuidados ao cliente".
- Não deixe que a unidade de alimentação, o cabo ou a ficha fiquem molhados.
- Não deixe que o cabo fique pendurado ao longo da extremidade de uma mesa ou bancada ou entre em contacto com superfícies quentes.
- Não exceda as capacidades máximas mencionadas no quadro de velocidades recomendadas.
- Este electrodoméstico não deverá ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.
- O uso inapropriado do seu processador/liquidificador pode resultar em ferimentos.

Consulte a respectiva secção "utilização dos acessórios" para mais informação sobre segurança para cada acessório.

antes de ligar

- Certifique-se que a fonte de alimentação eléctrica é a mesma que a indicada na parte inferior do equipamento.
- Este aparelho está em conformidade com a directiva 2004/108/EC da CEE sobre Compatibilidade Electromagnética e o regulamento da CEE nº. 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

antes de utilizar o aparelho pela primeira vez

1 Remova as tampas plásticas da lâmina de corte. **Tenha cuidado porque as lâminas estão muito afiadas.** Estas tampas de protecção devem ser deitadas fora uma vez que servem apenas para protecção durante a fabricação e transporte.
2 Para limpar os componentes ver "cuidados e limpeza"

componentes

robô de cozinha

① unidade motriz
② veio accionador amovível
③ taça
④ tampa
⑤ tubo de alimentação largo
⑥ empurrador
⑦ entrebloqueios de segurança
⑧ área de arrumação do cabo
⑨ luz de aviso de ligação
⑩ controlo de velocidades
⑪ botão Auto

copo liquidificador

⑫ anel vedante
⑬ unidade de lâminas
⑭ copo
⑮ tampa de enchimento
⑯ tampa

copo de moinho multifunções

⑰ anel vedante
⑱ unidade de lâminas
⑲ jarro de vidro

acessórios

Nem todos os acessórios da lista abaixo poderão estar incluídos no seu processador de alimentos. Os acessórios dependem do modelo.

⑳ lâmina
㉑ utensílio para massa
㉒ pinha com duas varetas
㉓ cúpula para grandes misturas
㉔ disco de fatiar grosso (4mm)
㉕ disco de fatiar fino (2mm)
㉖ disco de ralar grosseiro
㉗ disco de ralar fino
㉘ disco de ralar/parmesão
㉙ espremedor de citrinos
㉚ moinho multifunções (opcional)
㉛ mini taça (opcional)
㉜ taça média (opcional)
㉝ espremedor centrifugador (opcional)
㉞ acessório de armazenamento
㉟ espátula

para utilizar o seu Robô de Cozinha

1 Introduza o eixo de accionamento na unidade motriz ❶ – empurre ligeiramente para baixo para prender completamente.
2 **Depois** encaixe a taça com a pega virada para o lado direito da unidade motriz. Coloque a pega dirigida para trás e gire na direcção dos ponteiros do relógio até prender ❷.
3 Insira o acessório desejado no eixo de accionamento.
- Coloque sempre a taça e o acessório no aparelho antes de adicionar os ingredientes.

4 Coloque a tampa ❸ - certificando-se de que a parte superior do veio accionador fica alinhada com o centro da tampa.
5 Coloque os empurradores no tubo de alimentação – rode o empurrador mais pequeno no sentido dos ponteiros do relógio para prender ❹.
- **O processador não funcionará se a taça e tampa ou o tubo de alimentação largo não estiverem bem colocados no engate de segurança. Confirme que o tubo de alimentação e a pega da taça estão situados no lado direito.**

6 Ligue à tomada eléctrica. A luz indicadora de ligação acende-se e pisca até a taça e a tampa estarem bem colocadas. Seleccione uma das seguintes opções: -
Botão Auto – a luz acende-se quando o Botão Auto é pressionado e a velocidade correcta para o acessório, será automaticamente seleccionada.
Controlo de Velocidade – seleccione manualmente a velocidade requerida (Consulte o quadro de velocidades recomendadas).
Botão de Impulso (P) – utilize este botão (P) para pequenos accionamentos. O motor trabalhará enquanto o botão de impulso estiver nessa posição.
7 No fim do processamento, gire o botão de velocidade para a posição 0. Se estiver a utilizar o Auto carregue o botão e a luz apaga-se.
- **A luz indicadora de ligação pisca se quer a taça, tampa ou o tubo de alimentação largo não estiverem bem colocados.**
- **A luz indicadora de ligação e a Auto piscam se o botão Auto for seleccionado mas se os engates de segurança não estiverem bem accionados.**
- **Não utilize a tampa para accionar o robô. Utilize sempre o botão de velocidade on/off.**
- **O botão Auto não funciona se estiver seleccionada uma velocidade no controlo de velocidade.**
- **Desligue sempre o aparelho antes de retirar a tampa.**

8 Efectue o procedimento acima pela ordem inversa para retirar a tampa, os acessórios e a taça.

importante
- A sua taça processadora não é apropriada para esmagar ou moer grãos de café, ou transformar açúcar granulado em açúcar em pó.
- Quando adicionar essência ou aroma de amêndoa às misturas, evite o contacto com as peças de plástico pois tal pode resultar em manchas permanentes.

escolher uma velocidade para todas as funções

Utensílio/acessório	**Função**	**Velocidade**	**Capacidades máximas**
Lâmina	Fazer bolos	1 – 8	Peso total 2 kg
	Misturar gordura com a farinha Adicionar água para misturar ingredientes para massa	3 – 8 3 – 8	Peso da farinha 500 g
	Cortar/purés/patês	8	Picar 1 kg de peso total de carne magra
Lâmina com cúpula grande para misturas	Sopas – comece com uma velocidade baixa e aumente para Max	1 – 8	2 litros
Pinha	Claras de ovo Natas	auto	2 – 8 250-750 ml
Utensílio para massa	Misturas levedadas	6 – 8	Peso total 1,3 kg Peso da farinha 650g
Discos – fatiar/picar	Alimentos consistentes como cenouras, queijo duro Alimentos moles como pepinos, tomates	5 – 8 1 – 3	– –
Disco de ralar	Queijo Parmesão, batatas para bolinhas alemãs de massa de batata (spatzli)	8	–
Picadora pequena e faca	Todos os tipos de processamento	8	Picar 300 g peso total de carne
Espremedor de citrinos	Frutos mais pequenos, ex.: limas e limões Frutos maiores, ex.: laranjas e toranjas	1 2	– –
Espremedor centrifugador	Espremer frutos e vegetais frescos ex. maçãs e cenouras	auto	1Kg maçãs 800g cenouras
	Espremer frutos macios ex. tomates e uvas		500g
Liquidificador	Sopas e bebidas	8	1,5 litros
	Maionese	8	3 ovos + 450 ml óleo
	Leite com espuma	8	1 litros
	Esmagar gelo – ligue o botão de impulso em pequenos accionamentos até que o gelo esteja esmagado a seu gosto	pulsar	6 cubos
Moinho multifunções	Processar várias especiarias Moer grãos de café Esmagar nozes	8 8 8	100 g 75 g 140 g

utilizar o seu liquidificador

1 Coloque o anel vedante ⑫ na unidade de corte ⑬ - assegurando-se que o anel vedante está correctamente colocado.
- **Se o anel vedante estiver mal colocado ou danificado, ocorrerá vazamento.**

2 Segure a unidade de corte pela parte de baixo ⑬ e insira a lâmina no copo - gire na direcção dos ponteiros do relógio para prender ❺.
3 Coloque os seus ingredientes no copo.
4 Coloque a tampa no copo e puxe para baixo para prender ❻. Coloque a tampa de enchimento.
- **Antes de colocar o liquidificador na unidade motriz, confirme que o controlo de velocidade está na posição "0" e a luz Auto está desligada. Se o controlo de velocidade não está na posição "0" ou o Auto está seleccionado, o liquidificador funcionará assim que for colocado.**

5 Coloque o liquidificador na unidade motriz com a pega virada para o lado direito e gire na direcção dos ponteiros do relógio para prender ❾.
- **O aparelho não funcionará se o liquidificador não estiver correctamente colocado e preso no mecanismo de engate.**

6 Utilize o botão Auto ou seleccione a velocidade (consulte o quadro de velocidades recomendadas) ou utilize o controlador de impulso.

segurança
- **Deverá deixar os líquidos arrefecerem até à temperatura ambiente antes de misturar.**
- Tenha sempre cuidado quando manusear o conjunto da lâmina e evite tocar nas extremidades cortantes das lâminas quando as estiver a limpar.
- Não utilize o liquidificador sem a tampa colocada.
- Use apenas o copo com a unidade de lâmina fornecida.
- Nunca ponha em funcionamento se o liquidificador estiver vazio.
- Para assegurar uma longa vida ao seu liquidificador, não o faça funcionar mais de 60 segundos.
- Receitas de batidos – nunca misture ingredientes congelados que tenham solidificado durante a congelação; esmague-os antes de os adicionar no copo.

sugestões
- Quando confeccionar maionese, coloque todos os ingredientes, excepto o azeite no liquidificador. Remova a tampa de enchimento. Em seguida, com o aparelho em funcionamento, deite muito devagar o azeite através da tampa.
- As misturas grossas como sejam os patês e molhos podem necessitar de ser raspados. Caso seja difícil de processar a mistura, adicione mais liquido.
- Triturador de gelo – opere o botão em pequenos arranques até que a trituração tenha a consistência desejada.
- O aparelho não funcionará se o liquidificador não estiver correctamente colocado.
- Para misturar ingredientes secos – corte-os em pedaços, remova a tampa de enchimento, e com o aparelho em funcionamento junte os pedaços um a um. Mantenha as mãos longe da abertura. Para obter melhores resultados esvazie com regularidade.
- Não utilize o liquidificador como recipiente de armazenamento. Mantenha-o vazio antes e depois de o utilizar.
- Não misture mais de 1,5 litros - quantidade inferior para líquidos cremosos como batidos.

㉚ moinho multifunções (se fornecido)

Utilize o moinho para processar ingredientes secos, tais como nozes, grãos de café e vários tipos de especiarias como: -
Pimenta preta, sementes de cardamomo, sementes de cominho, sementes de coentros, sementes de funcho, raízes de gengibre fresco, piri-piri fresco e dentes de alho.

para usar o seu moinho

1 Coloque os seus ingredientes no copo. Não o encha mais de meio.
2 Encaixe o anel vedante ⑰ no dispositivo da lâmina ⑱.
3 Segure a unidade de corte pela parte de baixo e insira a lâmina no copo - gire na direcção contrária aos ponteiros do relógio para prender ❼.
4 Coloque o moinho na unidade motriz e gire na direcção dos ponteiros do relógio até prender ❿.
5 Utilize o botão Auto ou seleccione a velocidade (consulte o quadro de velocidades recomendadas).

segurança
- Nunca instale a unidade das lâminas na sua máquina sem o copo instalado.
- Nunca desenrosque o copo enquanto o moinho de especiarias estiver instalado na máquina.
- Não toque nas lâminas afiadas. Mantenha a unidade das lâminas afastada das crianças.
- Nunca remova o moinho antes das lâminas terem parado por completo.
- Para assegurar uma longa vida ao seu liquidificador, não o faça funcionar de uma só vez mais de 60 segundos. Desligue-o assim que obter a consistência desejada.
- O aparelho não funcionará se o moinho não estiver correctamente colocado.
- Não processe no moinho, açafrão da Índia fresco, uma vez que é muito duro e pode danificar as lâminas.

dicas
- Para obter um desempenho mais optimizado quando processar especiarias, recomendamos que não processe mais de 100g de cada vez.
- Especiarias inteiras retêm o sabor por mais tempo do que as especiarias em grão. É portanto melhor processar pequenas quantidades de cada vez.
- Para obter o máximo de sabor e libertar os óleos essenciais, as especiarias inteiras deverão ser levemente torradas antes de serem moídas.
- Corte o gengibre em pequenos pedaços antes de o processar.
- Para obter melhores resultados, recomenda-se que utilize como acessório a pequena taça para picar as ervas.

utilizar os acessórios

⑳ lâmina/㉑ utensílio para massa

A lâmina é o acessório mais versátil. A duração do processamento determina a textura obtida. Para texturas mais espessas utilize o botão de impulso.
Utilize a lâmina para bolos e biscoitos, picar carne crua e cozida, vegetais, nozes, patês, pastas, sopas em puré e ralar biscoitos e pão.

Utilize o utensílio para massa quando utilizar misturas levedadas.

sugestões
lâmina
- Corte alimentos como carne, pão e vegetais em cubos com aproximadamente 2cm antes de os processar.
- Os biscoitos devem ser partidos em pedaços e adicionados através do tubo de alimentação com o aparelho em funcionamento.
- Quando estiver a fazer biscoitos amanteigados, utilize gordura retirada directamente do frigorífico e cortada em cubos de 2cm.
- Tome atenção para não cortar os alimentos em demasia.

utensílio para massa
- Coloque os ingredientes secos na taça e adicione líquido através do tubo de alimentação com o aparelho em funcionamento. Processe até obter uma bola de massa macia e elástica. Demora cerca de 45 - 60 segs.
- Volte a amassar apenas com as mãos. Não volte a amassar utilizando a taça pois o robô pode ficar instável.

㉒ pinha com duas varetas

Utilize para misturas leves como, por exemplo, claras de ovo, natas, leite e pó ou bater ovos e açúcar para obtenção de massas magras tipo pão-de-ló. Misturas mais pesadas como gordura e farinha podem danificar o utensílio.

utilizar a pinha

1 Introduza o eixo removível e a taça na unidade motriz.
2 Encaixe correctamente cada vareta na cabeça accionadora ⓫.
3 Instale a pinha, rodando-a cuidadosamente até ficar encaixada no veio accionador.
4 Adicione os ingredientes.
5 Coloque a tampa - certificando-se que a extremidade do veio fica alinhada com o centro da tampa.
6 Seleccione auto.

importante
- A pinha não é indicada para fazer bolos ou para bater manteiga e açúcar, podendo estas misturas danificá-la. Utilize sempre a lâmina para fazer bolos.

sugestões

- Para obter resultados óptimos, utilize ovos à temperatura ambiente.
- Certifique-se de que a taça e as varetas estão limpas e não têm gordura agarrada.

㉓ cúpula para grandes misturas

Utilize a cúpula para grandes misturas juntamente com a lâmina para misturar líquidos. A capacidade de processamento de líquidos aumenta de 1,4 litros para 2 litros, as fugas são eliminadas e os resultados de corte da lâmina são melhorados.

1 Introduza o eixo removível e a taça na unidade motriz.
2 Coloque a lâmina.
3 Adicione os ingredientes a processar.
4 Coloque a cúpula desejada por cima da lâmina assegurando-se que assenta na base e na ranhura ⑫ alinhado com o encaixe dentro da taça. **Não carregue para baixo na cúpula, segure pela pega central.**
5 Coloque a tampa e ligue o aparelho.

discos de cortar às rodelas/picar

discos de fatiar - grosso (4mm) ㉔, fino (2mm) ㉕
Utilize os discos de fatiar para alimentos como queijo, cenouras, batatas couves, pepinos, curgetes, beterraba e cebolas.

discos de ralar - grosseiro ㉖, fino ㉗
Utilize os discos de ralar para queijo, cenouras, batatas e alimentos com texturas similares.

disco de ralar ㉘
Rala queijo Parmesão e batatas para bolinhas alemãs de massa de batata.

segurança

- **Só retire a tampa depois de o disco de corte parar totalmente.**
- **Manuseie cuidadosamente os discos de corte - são extremamente afiados**

utilizar os discos de cortar

1 Introduza o eixo removível e a taça na unidade motriz.
- A taça média ㉜ pode ser usada com todos os discos. Coloque a taça média dentro da taça principal – alinhe as bordas com a ranhura do lado da chaminé da taça principal e deslize-a para baixo. Para remover, levante utilizando as pontas dos dedos do lados da taça média.

2 Segurando pelo suporte central ⑬, coloque o disco de corte no eixo de sustentação.
3 Coloque a tampa.
4 Escolha que lado do tubo de alimentação deseja utilizar. O empurrador contém um pequeno tubo de alimentação para utilizar com componentes individuais ou ingredientes mais finos.
Para utilizar o tubo de alimentação mais pequeno – introduza primeiro o empurrador maior no tubo de alimentação.
Para utilizar o tubo de alimentação maior – introduza o empurrador mais pequeno no maior e gire na direcção dos ponteiros do relógio para prender.
Não encha o tubo acima do nível máximo, uma vez que o processador não vai funcionar a não ser que o tubo de alimentação mais largo esteja colocado correctamente.
5 Introduza os alimentos no tubo de alimentação.
6 Ligue o aparelho e empurre uniformemente os alimentos com o empurrador - **nunca introduza os dedos no tubo de alimentação.**

sugestões

- Utilize ingredientes frescos
- Não corte os alimentos em pedaços demasiado pequenos. Encha praticamente toda a largura do tubo de alimentação. Isto evita que os alimentos escorreguem lateralmente durante o processamento. Pode também utilizar o tubo de alimentação pequeno.
- Quando cortar às rodelas ou picar: os alimentos colocados na vertical ⑭ são cortados em pedaços mais pequenos do que os alimentos colocados na horizontal ⑮.
- Existirá sempre uma pequena perda de alimentos que ficarão no disco ou na taça depois de processados.

㉙ espremedor de citrinos

Utilize o espremedor de citrinos para retirar o sumo de citrinos (por exemplo, laranjas, limões, limas e toranjas).

a cone espremedor
b coador

utilizar o espremedor de citrinos

1 Introduza o eixo removível e a taça na unidade motriz.
2 Coloque o coador na taça - certificando-se de que o manípulo do coador fica bloqueado numa posição directamente acima do manípulo da taça ⑯.
3 Coloque o cone espremedor sobre o veio accionador, rodando-o até descer totalmente ⑰.
4 Corte a fruta ao meio. Em seguida, ligue o aparelho e pressione a fruta contra o cone espremedor.
- **O espremedor de citrinos não funcionará se o coador não estiver correctamente colocado e preso no mecanismo de engate.**

㉛ picadora pequena (se fornecido)

Utilize a picadora pequena para picar ervas aromáticas e processar pequenas quantidades de ingredientes, como carne, cebola, maionese, legumes, purés, molhos e comida para bebé.

a lâmina da picadora pequena
b picadora pequena

para utilizar a picadora pequena

1 Introduza o eixo removível e a taça na unidade motriz.
2 Instale a picadora pequena – certificando-se de que as estrias no interior do tubo de alimentação da picadora pequena ficam alinhadas com as ranhuras no tubo de alimentação principal ⑱.
3 Coloque a lâmina sobre o veio accionador ⑲.
4 Adicione os ingredientes a serem processados.
5 Coloque a tampa e ligue o aparelho.

segurança

- Nunca remova a tampa antes da lâmina ter parado por completo.
- A lâmina é muito afiada – manuseie-a sempre com cuidado.

importante

- Não processe especiarias – podem danificar o plástico.
- Não processe alimentos duros como grãos de café, cubos de gelo ou chocolate – estes podem danificar a lâmina.

sugestões

- Obterá melhores resultados se picar as ervas aromáticas quando limpas e secas.
- Adicione sempre um pouco de líquido quando misturar ingredientes cozinhados para fazer comida para bebé.
- Corte alimentos como carne, pão e legumes em cubos com aproximadamente 1-2 cm antes de os processar.
- Ao fazer maionese adicione o óleo através do tubo de alimentação.

㉜ taça média (se fornecido)

São fornecidas taças extra, que podem ser usadas com todos os discos. Coloque apenas dentro da taça principal e coloque os discos e tampa como explicado na secção de “discos de fatiar/ralar”.

㉝ espremedor centrifugador (se fornecido)

Utilize a máquina de sumos centrífuga para preparar sumos a partir de peças de fruta e vegetais.

a empurrador
b tampa
c removedor de polpa
d tambor do filtro
e taça
f bico do espremedor
g eixo motor da máquina de sumos

utilização do centrifugador de sumos

1 Introduza o eixo do adaptador do espremedor na unidade motriz ⑳ – empurre ligeiramente para baixo para ter a certeza que o adaptador está bem colocado.
2 Depois coloque a taça do espremedor. Coloque a pega dirigida para trás e gire na direcção dos ponteiros do relógio até prender ㉑.
3 Coloque o removedor de polpa no tambor do filtro – certifique-se de que as patilhas encaixam nas ranhuras existentes na parte inferior do tambor ㉒.
4 Ajuste o tambor do filtro ㉓.
5 Coloque a tampa do acessório na taça e rode-a até travar e até o tubo de alimentação ficar acima da pega ㉔. **O seu espremedor não funcionará se a taça ou a tampa não estiverem colocadas correctamente no mecanismo de engate.**
6 Coloque um copo apropriado ao efeito por baixo do bocal para recolher o sumo.
7 Corte a fruta para poder caber no tubo de alimentação.
8 Seleccione auto, ligue e, empurre com o empurrador - **nunca introduza os seus dedos no tubo de alimentação.** Processe completamente antes de adicionar mais.

- Depois de adicionar a última peça, deixe a máquina de sumos trabalhar durante mais 30 segundos para extrair todo o sumo do tambor do filtro.

segurança

- **Não utilize a centrifugadora se o filtro estiver danificado.**
- As lâminas de corte na base do tambor do filtro são muito afiadas; tenha cuidado ao manusear e ao limpar o tambor.
- Utilize apenas o empurrador fornecido. Nunca introduza os dedos no tubo de alimentação. Desligue a ficha da tomada eléctrica antes de desbloquear o tubo de alimentação.
- Antes de tirar a tampa, desligue a ficha eléctrica de corrente e espere que o filtro pare.

importante

- Se o espremedor começar a vibrar, desligue-o e retire a polpa do tambor. (O espremedor vibra se a polpa ficar distribuída de forma não uniforme).
- A capacidade máxima que pode ser processada de cada vez é de 1Kg de fruta ou vegetais (consulte o quadro de velocidades).
- Alguns alimentos muito duros podem fazer com que o espremedor abrande a velocidade ou pare. Se tal acontecer, desligue e desbloqueie o filtro.
- Desligue e limpe o colector de polpa regularmente durante a utilização.

sugestões

- Antes de processar, retire caroços e sementes (por exemplo, de pimento, melão e ameixa) e peles duras (por exemplo, de melão e ananás). Não precisa de pelar ou retirar as sementes de maçãs e peras.
- Utilize fruta e legumes firmes e frescos.
- Para maximizar a extracção de sumo, coloque pequenas quantidades de cada vez no tubo de alimentação e empurre devagar.
- Citrinos – descasque e remova o caroço, caso contrário o sumo pode ter um sabor amargo. Para obter melhores resultados utilize o espremedor de citrinos.

㉞ acessório de armazenamento

É fornecido com o seu robot de cozinha uma caixa de armazenamento para guardar os acessórios e os discos.

1 Encaixe a lâmina de corte escolhida, os acessórios de fazer massa e discos na caixa de armazenamento quando não estão a ser utilizadas ㉖.
2 A caixa de armazenamento tem uma fechadura ㉗ – feche a tampa e deslize o trinco para a esquerda para prender ㉘. Para abrir deslize o fecho para a direita ㉙.

manutenção e limpeza

- Desligue sempre o aparelho e retire a ficha do cabo de alimentação da tomada eléctrica.
- Manuseie as lâminas e dos discos de cortar com cuidado - são extremamente afiados.
- Alguns alimentos podem tingir a cor do plástico. Isto é perfeitamente normal e não danifica o plástico nem altera o sabor dos alimentos. Limpe com o pano humedecido com óleo vegetal para recuperar a cor original.

unidade de alimentação

- Limpe com um pano humedecido e, em seguida, seque. Certifique-se de que a área de entrebloqeio não tem restos de alimentos agarrados.
- Guarde o excesso do cabo na área de armazenamento existente na parte posterior do aparelho ㉕.

eixo removível/eixo adaptador do espremedor

- Limpe com um pano húmido e seque em seguida.
- **Não emersa o eixo ou o adaptador em água.**

liquidificador/moinho

1 Esvazie o copo/jarro antes de o desapertar da lâmina.
2 Lave o copo/jarro à mão.
3 Remova e lave os vedantes
4 Não toque nas lâminas afiadas - escove-as com água quente e detergente e, em seguida, enxague em água corrente. **Não coloque a unidade de lâminas dentro de água.**
5 Deixe-a secar, colocando-a ao contrário.

pinha com duas varetas

- Retire as varetas da cabeça accionadora, puxando-as com cuidado. Lave-as em água quente e detergente.
- Limpe a cabeça accionadora com um pano humedecido e, em seguida, seque-a. **Não coloque a cabeça accionadora dentro de água.**

as restantes peças

- Lave-as à mão e, em seguida, seque-as.
- Em alternativa, eles podem ser lavados na máquina de lavar loiça e podem ser lavados na prateleira de cima da sua máquina de lavar loiça. Evite colocar os acessórios directamente por cima dos elementos de aquecimento da prateleira superior. É recomendado que utilize um programa de temperatura baixa (máximo 50°C).

acessório	**acessório adequado para ser lavado em máquina de lavar loiça**
principal, média e taça média, tampa, empurradores, espátula	✔
copo misturador de vidro, tampa, tampa de enchimento	✔
lâmina e selo para liquidificador e moinho	✘
copo de vidro do moinho	✔
lâminas de corte, acessório de preparar massa, resguardo mistura	✔
varas misturadoras	✔
cabeça das varas misturadoras	✘
discos	✔
espremedor de citrinos	✔
espremedor centrifugador	✘
eixo amovível	✘
eixo adaptador do espremedor	✘

assistência e cuidados do cliente

- Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela KENWOOD ou por um reparador KENWOOD autorizado.
- **Caso tenha quaisquer problemas com a operação do processador, e antes de chamar a assistência consulte o guia de resolução de problemas.**

  Caso necessite de assistência para:
- utilizar o seu electrodoméstico ou
- assistência ou reparações

  Contacte o estabelecimento onde adquiriu o electrodoméstico.

- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.

ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/EC.

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos.

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço. Eliminar separadamente um electrodomésticos permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos.

Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor de lixo com uma cruz por cima.

guia de avarias

Problema	**Causa**	**Solução**
O aparelho não funciona	Sem corrente – corrente on/auto luzes apagadas.	Verifique se o aparelho está ligado à corrente.
	A taça não está bloqueada correctamente.	Confirme que a taça está bem colocada e presa correctamente e se a pega está virada para o lado direito.
	A tampa não está bloqueada correctamente.	Verifique se o interbloqueio da tampa está posicionado correctamente na área do cabo.
	Não está colocado o tubo de alimentação mais largo.	Encaixe o manípulo grande. **O processador não funcionará se a taça e tampa ou o tubo de alimentação largo não estiverem bem colocados no engate de segurança.** No caso de não se tratar de nenhuma das situações acima mencionadas, verifique os fusíveis/disjuntor da sua casa.
O processador pára ou trabalha mais devagar durante o funcionamento	Funcionou a protecção de sobrecarga. O processador está sobrecarregado ou sobreaqueceu durante a operação. Excedida a capacidade máxima.	Desligue e retire o cabo eléctrico da tomada e deixe arrefecer durante 15 minutos. Consulte o quadro de velocidades recomendadas para processar em capacidade máxima.
Desempenho fraco dos utensílios/acessórios	Consulte as sugestões na secção relacionada com “utilizar os acessórios”. Verifique se os acessórios estão montados correctamente.	
Ligado e a luz a piscar	Funcionamento normal. A luz pisca se a taça, tampa, liquidificador ou moinho não estiverem correctamente colocados na unidade motriz ou correctamente engatado.	Verifique se os engates de segurança estão correctamente presos.
Auto e Ligado e a luz a piscar	Funcionamento normal. A luz indicadora pisca se a Auto seleccionada mas se os engates de segurança não estiverem bem accionados.	Verifique se os engates de segurança estão correctamente presos ou carregue no botão Auto para desligar a função Auto.

Español

Antes de leer, despliegue la portada que muestra las ilustraciones.

antes de utilizar su aparato Kenwood

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.

seguridad

- Las cuchillas y los discos están muy afilados, utilice el aparato con cuidado. **Al utilizar y limpiar el aparato, sujételo siempre por el asa ⑧ superior, por el lado contrario del borde cortante.**
- No levante ni sujete el procesador por el asa, ya que ésta podría romperse y ocasionar alguna herida.
- Retire siempre la cuchilla antes de vaciar el contenido del bol.
- Mantenga las manos y los utensilios alejados del bol y de la jarra de la licuadora mientras el aparato esté conectado a la toma de corriente eléctrica.
- Apague y desenchufe el aparato:-
  - antes de colocar o quitar piezas;
  - cuando no la utilice;
  - antes de limpiarlo.
- Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos en el tubo de entrada. Utilice siempre el embutidor que se suministra con el aparato.
- Antes de extraer la tapadera del bol o el bol del bloque motor:-
  - desenchufe;
  - espere a que los accesorios/cuchillas se hayan detenido del todo;
  - tenga cuidado de no extraer el vaso de licuadora o la jarra del molinillo del conjunto de cuchillas.
- Los líquidos deberían enfriarse a temperatura ambiente antes de mezclarse en la batidora.
- No utilice la tapa para hacer funcionar el robot de cocina; utilice siempre el control de velocidad de encendido/apagado.
- **Este aparato se dañará y podría causar heridas si se aplica una fuerza excesiva al mecanismo de bloqueo.**
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- No deje nunca el aparato solo mientras está en funcionamiento.
- No utilice nunca un aparato dañado. Encárguese de llevarlo a reparar: consulte "servicio y atención al cliente".
- Nunca permita que se mojen el bloque motor, el cable o el enchufe.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de la mesa o zona de trabajo ni esté en contacto con superficies calientes.
- No supere la capacidad máxima indicada en el gráfico de velocidades recomendadas.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.
- Si no usa el procesador/la licuadora debidamente podría resultar herido.

  Consulte la sección correspondiente en "uso de los accesorios" para conocer otras advertencias de seguridad para cada accesorio concreto.

antes de enchufar el robot de cocina

- Compruebe que se suministra corriente eléctrica conforme a las especificaciones que encontrará en la parte inferior del aparato.
- Este dispositivo cumple con la Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, y con el reglamento (CE) nº 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

antes de utilizar el robot de cocina por primera vez

1 Retire las cubiertas de plástico de las cuchillas. **Tenga cuidado ya que las cuchillas están muy afiladas.** Estas cubiertas deberían desecharse ya que sólo sirven para proteger las cuchillas durante la fabricación y envío del aparato.
2 Lave las distintas piezas; consulte "cuidado y limpieza".

elementos principales robot de cocina

① bloque motor
② eje de transmisión desmontable
③ bol
④ tapa
⑤ tubo de entrada de alimentos ancho
⑥ embutidores
⑦ enclavamientos de seguridad
⑧ guardacable
⑨ luz de encendido
⑩ control de velocidad
⑪ botón Auto

licuadora de cristal

⑫ anillo sellante
⑬ unidad de cuchillas
⑭ vaso
⑮ tapón de llenado
⑯ tapa

multimolinillo de cristal

⑰ anillo sellante
⑱ unidad de cuchillas
⑲ tarro de cristal

accesorios

Su procesador de alimentos puede que no incluya todos los accesorios enumerados a continuación. Los accesorios dependen del modelo seleccionado.

⑳ cuchillas
㉑ accesorio para masa
㉒ batidor metálico doble
㉓ cubierta para mezclas abundantes
㉔ disco rebanador grueso (4mm)
㉕ disco rebanador fino (2mm)
㉖ disco troceador grueso
㉗ disco troceador fino
㉘ disco rallador/para parmesano
㉙ exprimidor de cítricos engranado
㉚ multimolinillo (opcional)
㉛ minibol (opcional)
㉜ bol mediano (opcional)
㉝ exprimidor centrífugo (opcional)
㉞ caja para ordenar los accesorios
㉟ espátula

para utilizar el robot de cocina

1 Acople el eje de transmisión desmontable sobre el bloque motor ❶ – apriete hacia abajo ligeramente para asegurarse de que el eje de transmisión esté completamente acoplado.
2 **A continuación**, acople el bol con el asa hacia el lado derecho del bloque motor. Coloque el asa hacia atrás y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que se acople en su lugar ❷.
3 Coloque el accesorio elegido sobre el eje de transmisión.
- Ajuste bien el bol y los accesorios en la máquina antes de añadir cualquier ingrediente.

4 Coloque la tapa ❸ asegurándose de que la parte superior del eje de transmisión encaja en el centro de la tapa.
5 Acople los embutidores al tubo de entrada de alimentos – gire el embutidor pequeño en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto en su posición ❹.
- **El procesador no funcionará si el bol, la tapa o el embutidor del tubo de entrada de alimentos ancho no están acoplados correctamente en los enclavamientos. Compruebe que el tubo de entrada de alimentos y el asa del bol estén situados hacia el lado derecho.**

6 Enchufe. La luz de encendido se iluminará y parpadeará hasta que el bol y la tapa estén correctamente acoplados. Seleccione una de las siguientes opciones:
Botón Auto – la luz se iluminará al pulsar el Botón Auto, y la velocidad óptima para el accesorio se seleccionará automáticamente.
Control de velocidad – seleccione la velocidad requerida manualmente (consulte la tabla de velocidades recomendadas).
Botón “Pulse” - utilice el botón “pulse” (P) para que el aparato funcione de forma intermitente. La acción del botón “pulse” funcionará mientras el botón se mantenga apretado.
7 Al acabar de procesar los alimentos, gire el control de velocidad a la posición 0 o, si utiliza la opción Auto, apriete el botón y la luz se apagará.
- **La luz de encendido parpadeará si la tapa, el bol o el tubo de entrada de alimentos ancho no están acoplados.**
- **Las luces de encendido y Auto parpadearán si la opción Auto está seleccionada pero los enclavamientos no están acoplados.**
- **No utilice la tapa para hacer funcionar el robot de cocina; utilice siempre el control de velocidad de encendido/apagado.**
- **El botón Auto no funcionará si hay una velocidad seleccionada en el control de velocidad.**
- **Desenchufe siempre el aparato antes de retirar la tapa.**

8 Siga el procedimiento anterior en sentido inverso para retirar la tapa, los accesorios y el bol.
importante
- El bol del procesador no es apto para machacar o moler granos de café ni para convertir azúcar granulado en azúcar extrafino.
- Si añade esencia de almendra o aromatizantes a las mezclas, evite el contacto con el plástico ya que podrían quedar manchas permanentes.

elección de una velocidad para todas las funciones

Herramienta/accesorio	Función	Velocidad	Capacidades máximas
Cuchillas	Preparado para tartas de un paso	1 – 8	2 kg de peso total
	Hojaldre - mezclar mantequilla con harina Añadir agua para mezclar los ingredientes del hojaldre	3 – 8 3 – 8	500 g de harina
	Trocear/hacer puré/hacer paté	8	Peso total de la carne magra troceada 1 kg
Cuchillas con cubierta para mezclas abundantes	Sopas – empezar con una velocidad lenta y aumentar hasta Max	1 – 8	2 litros
Batidor	Claras de huevo Crema	auto	2 – 8 250-750 ml
Accesorio para masa	Mezclas con levadura	6 – 8	1,3 kg de peso total 650 g de harina
Discos – para hacer rodajas/triturados	Alimentos duros como zanahorias o queso duro. Alimentos más blandos como pepinos o tomates	5 – 8 1 – 3	– –
Disco rallador	Queso parmesano, patatas para hacer bolitas de patata alemanas.	8	–
Mini bol y cuchillo	Todos los procesados	8	Peso total de la carne magra 300 g
Exprimidor de cítricos	Frutas más pequeñas, por ejemplo, limas y limones Frutas más grandes, por ejemplo, naranjas y pomelos	1 2	– –
Exprimidor centrífugo	Exprimir fruta dura y hortalizas p. ej., manzanas y zanahorias	auto	1 Kg manzanas 800 g de zanahorias
	Exprimir fruta blanda, p. ej., uvas y tomates		500 g
Licuadora	Sopas y bebidas	8	1,5 litros
	Mayonesa	8	3 huevos + 450 ml de aceite
	Leche espumada	8	1 litros
	Picar hielo - accione el botón “pulse” (P) de forma intermitente hasta que el hielo picado alcance la consistencia deseada.	botón “pulse”	6 cubitos
Multimolinillo	Procesar una variedad de especias Moler granos de café Picar frutos secos	8 8 8	100 g 75 g 140 g

para usar la licuadora

1 Acople el anillo sellante ⑫ a la unidad de cuchillas ⑬, asegurándose de que la fijación esté colocada de forma correcta en la zona ranurada.
- **Si la junta está dañada o no se instala correctamente, el contenido del vaso podría derramarse.**

2 Sujete la parte inferior de la unidad de cuchillas ⑬ e inserte las cuchillas dentro del vaso – gire en sentido contrario a las agujas del reloj ❺.
3 Ponga los ingredientes en el vaso.
4 Acople la tapa al vaso y empuje hacia abajo para que quede ajustada ❻. Acople el tapón de llenado.
- **Antes de acoplar la licuadora al bloque motor, compruebe que el control de velocidad esté en la posición 0 y que la luz Auto esté apagada. Si el control de velocidad no está en la posición 0 o la función Auto está seleccionada, la licuadora funcionará en cuanto la licuadora esté acoplada.**

5 Coloque la licuadora sobre el bloque motor con el asa hacia el lado derecho y gírela en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeta ❾.
- El aparato no funcionará si la licuadora no está acoplada correctamente en el enclavamiento.

6 Utilice el botón Auto o seleccione una velocidad (consulte la tabla de velocidades recomendadas) o utilice el control “pulse”.

seguridad
- **Los líquidos deberían enfriarse a temperatura ambiente antes de mezclarse en la batidora.**
- Tenga siempre cuidado al manipular el conjunto de cuchillas y evite tocar los filos cortantes cuando las limpie.
- La licuadora únicamente funciona con la tapadera puesta en su sitio.
- Utilice el vaso únicamente con el conjunto de cuchillas suministrado.
- No ponga nunca en marcha la licuadora cuando esté vacía.
- Para garantizar la vida útil de la licuadora, no la haga funcionar más de 60 segundos seguidos.
- Elaboración de helados: no bata ingredientes helados que hayan formado una masa sólida, trocéelos antes de añadirlos al vaso.

consejos
- Al hacer mayonesa, añada todos los ingredientes excepto el aceite en la licuadora. Retire la tapa de llenado. A continuación, con el aparato en marcha, vierta el aceite lentamente a través del orificio de la tapadera.
- Las mezclas espesas, por ejemplo patés y salsas, podrían quedarse apelmazadas en los lados del vaso; limpie y mezcle con el resto para seguir batiendo. Si la mezcla es difícil de batir, añada más líquido.
- Picar hielo - accione el botón pulse de forma intermitente hasta que el hielo picado alcance la consistencia deseada.
- El aparato no funcionará si la licuadora no está instalada correctamente.
- Para licuar ingredientes secos, corte en trozos, retire la tapa de llenado y, seguidamente, con el aparato en marcha, añada los trozos uno a uno. Ponga la mano por encima del orificio. Para obtener un mejor resultado, vacíe el vaso regularmente.
- No utilice la licuadora para almacenar líquidos. Manténgala limpia antes y después de utilizarla.
- Nunca mezcle cantidades superiores a 1,5 (un litro y medio); la cantidad debe ser menor para líquidos espumosos, como los batidos a base de leche.

㉚ multimolinillo (si se incluye)

Utilice el molinillo para procesar ingredientes secos como, por ejemplo, frutos secos o granos de café; también es adecuado para procesar una variedad de especias como:
Granos de pimienta negra, semillas de cardamomo, semillas de comino, semillas de cilantro, semillas de hinojo, raíz fresca de jengibre, chilis frescos y clavos enteros.

para usar el multimolinillo

1 Ponga los ingredientes en el tarro. Llénelo sólo hasta la mitad.
2 Encaje el anillo sellante ⑰ en la unidad de cuchillas ⑱.
3 Sujete la parte inferior de la unidad de cuchillas e inserte las cuchillas dentro del tarro – gire en sentido contrario a las agujas del reloj ❼.
4 Coloque el molinillo sobre el bloque motor y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto ❿.
5 Utilice el botón Auto o seleccione una velocidad (consulte la tabla de velocidades recomendadas).

seguridad
- Nunca acople la unidad de cuchillas al aparato sin estar el tarro puesto
- Nunca desenrosque el tarro mientras el multimolinillo esté colocado en el aparato.
- No toque las cuchillas afiladas. Mantenga la unidad de cuchillas fuera del alance de los niños.
- Nunca quite el molinillo hasta que las cuchillas se hayan detenido totalmente.
- Para garantizar la vida útil de su molinillo, no lo haga funcionar más de 60 segundos seguidos. Desconéctelo tan pronto como consiga la consistencia adecuada.
- El aparato no funcionará si el molinillo no está acoplado correctamente.
- No procese raíz de cúrcuma en el molinillo ya que es demasiado dura y podría dañar las cuchillas.

consejos
- Para obtener un resultado óptimo al procesar especias, le recomendamos que no procese más de 100 g a la vez en el molinillo.
- Las especias enteras conservan su sabor durante mucho más tiempo que las especias molidas, por eso, es mejor moler una cantidad pequeña cada vez para conservar el sabor.
- Es mejor tostar las especias enteras antes de molerlas para que liberen el máximo sabor y los aceites esenciales.
- Corte el jengibre en trozos pequeños antes de procesarlo.
- Para obtener mejores resultados, se recomienda utilizar el minibol para picar hierbas aromáticas.

uso de los accesorios

⑳ cuchilla de corte/ ㉑ herramienta para amasar

La cuchilla de corte es el accesorio más versátil de todos. La textura obtenida depende del tiempo de elaboración. Para obtener texturas más gruesas, utilice el pulsador de control.
Utilice la cuchilla de corte para elaborar masas para tartas y pasteles, picar carne cruda y cocinada, verduras, frutos secos, patés, purés, salsas, hacer masa quebrada y rallar galletas y pan.

Para masas con levadura utilice la herramienta para amasar.

consejos
cuchilla
- Antes de procesar alimentos como carne, pan o verduras, córtelos en cubos de 2 cm aproximadamente.
- Corte las galletas en trozos e introdúzcalos por el tubo de entrada mientras la máquina esté en marcha.
- Para hacer masa quebrada, utilice manteca recién sacada de la nevera y cortada en cubos de 2 cm.
- Tenga cuidado de no exceder el tiempo de proceso.

herramienta para amasar
- Coloque los ingredientes secos en el bol y añada líquido por el tubo de entrada con el aparato en funcionamiento. Procese los ingredientes hasta obtener una bola de masa elástica y suave; el proceso suele tardar de 45 a 60 segundos.
- El reamasado o la forma deben hacerse a mano solamente. No es aconsejable reamasar o dar forma en el bol, ya que esta operación podría afectar a la estabilidad del aparato.

㉒ batidor doble

Utilícelo para alimentos ligeros como claras de huevo, nata, leche evaporada, o para montar claras con azúcar para suflés o merengues. Las mezclas más pesadas, como las que llevan manteca y harina, podrían dañar el accesorio.

uso del batidor

1 Acople el eje de transmisión desmontable y el bol sobre el bloque motor.
2 Inserte cada varilla hasta el fondo en el cabezal ⓫.
3 Ajuste el batidor girándolo con cuidado hasta que encaje en el eje de transmisión.
4 Añada los ingredientes.
5 Ajuste la tapa; el extremo del eje debe quedar en el centro de la tapa.
6 Seleccione auto.

importante

- El batidor no es adecuada para hacer tartas de un paso ni para batir mantequilla y azúcar, ya que estas mezclas podrían estropearla. Utilice siempre las cuchillas para hacer tartas.

consejos

- Para obtener los mejores resultados, los huevos deben estar a temperatura ambiente.
- Antes de utilizar el bol y los batidores asegúrese de que están limpios y sin restos de grasa.

㉓ cubierta para mezclas abundantes

Para mezclar líquidos, utilice la cubierta para mezclas abundantes junto con la cuchilla. Esto le permitirá incrementar la capacidad de proceso de líquidos de 1,4 litros a 2 litros y mejorará el rendimiento de corte de la cuchilla.

1 Acople el eje de transmisión desmontable y el bol sobre el bloque motor.
2 Ajuste la cuchilla.
3 Añada los ingredientes.
4 Ajuste la cubierta en la parte superior de la cuchilla asegurándose de que encaja correctamente en la zona del borde y que la ranura ⑫ queda alineada con la lengüeta interior del bol. **No haga presión sobre la cubierta, sujétela por la parte central.**
5 Encaje la cubierta y encienda el aparato.

discos rebanadores/troceadores

discos rebanadores – grueso (4 mm) ㉔, fino (2 mm) ㉕
Utilice los discos rebanadores para el queso, zanahorias, patatas, col, pepino, calabacines, remolacha y cebollas.

discos troceadores - grueso ㉖, fino ㉗
Utilice los discos troceadores para el queso, zanahorias, patatas y alimentos de textura similar.

disco rallador ㉘
Ralla queso parmesano y patatas para bolas de patata a la alemana.

seguridad

- **No retire nunca la tapa hasta que los discos de corte se hayan parado completemante.**
- **Maneje los discos de corte con mucho cuidado; están muy afilados.**

para utilizar los discos de corte

1 Acople el eje de transmisión desmontable y el bol sobre el bloque motor.
- El bol mediano ㉜ se puede utilizar con todos los discos. Ponga el bol mediano dentro del bol principal – alinee las lengüetas con la ranura en el lado de la parte saliente del bol principal y deslice hacia abajo. Para quitarlo, sáquelo usando las asas que hay al lado del bol mediano.

2 Sujetándolo por la parte central ⑬, coloque el disco en el eje de transmisión.
3 Ajuste la tapa.
4 Elija el tubo de entrada adecuado al tamaño de los alimentos. El embutidor contiene un tubo de entrada más pequeño para procesar los elementos de uno en uno o para ingredientes pequeños.
Para usar el tubo de entrada pequeño, introduzca primero el embutidor grande en el tubo de entrada.
Para usar el tubo de entrada ancho, ponga el embutidor pequeño dentro del embutidor ancho y gire en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien ajustado en su posición.
No llene el tubo de entrada de alimentos por encima del nivel máximo ya que el procesador no funcionará a menos que el empujador del tubo de entrada de alimentos ancho esté acoplado correctamente.
5 Coloque los alimentos en el tubo de entrada.
6 Encienda el aparato y empuje cada trozo firmemente con el embutidor; **nunca meta los dedos en el tubo de entrada.**

consejos

- Utilice productos frescos
- No corte la comida en trozos demasiado pequeños. Llene el tubo de entrada casi hasta arriba. Así evitará que la comida se deslice hacia los lados al procesarla. De forma alternativa, utilice el tubo de entrada pequeño.
- Al rebanar o trocear: coloque los alimentos en sentido vertical ⑭, así obtendrá rebanadas y cortes más cortos que si los dispone horizontalmente ⑮.
- Después de procesar los alimentos, siempre quedarán pequeños restos de comida en el disco o en el bol.

㉙ exprimidor de cítricos

Utilice el exprimidor de cítricos para hacer zumos de frutas cítricas, como naranjas, limones, limas y pomelos.

a cono
b colador

para utilizar el exprimidor de cítricos

1 Acople el eje de transmisión desmontable y el bol sobre el bloque motor.
2 Acople el colador en el bol; asegúrese de que el asa del colador coincide con el asa del bol ⑯.
3 Coloque el cono sobre el eje de transmisión y gírelo hasta que caiga hasta el fondo ⑰.
4 Corte la fruta en mitades. Encienda el aparato y presione la fruta sobre el cono.
- **El exprimidor de cítricos no funcionará si el colador no está colocado correctamente en el enclavamiento.**

㉛ mini bol procesador (si se incluye)

Utilice el mini bol procesador para trocear hierbas aromáticas y procesar ingredientes en cantidades pequeñas, por ej.: carne, cebolla, frutos secos, mayonesa, verduras, purés, salsas y papilla.

a cuchillas del mini procesador
b mini bol procesador

para usar el mini bol procesador

1 Acople el eje de transmisión desmontable y el bol sobre el bloque motor.
2 Acople el mini bol procesador asegurándose de que los rebordes del interior de la parte saliente del mini bol queden alineados con las ranuras de la parte saliente principal ⑱.
3 Sitúe las cuchillas sobre el eje motor ⑲.
4 Añada los ingredientes que va a procesar.
5 Ponga la tapadera y encienda el aparato.

seguridad

- Nunca quite la tapadera hasta que las cuchillas se hayan detenido totalmente.
- Las cuchillas están muy afiladas; manéjelas siempre con cuidado.

importante

- No procese especias, ya que podrían dañar el plástico.
- No procese alimentos duros como granos de café, cubitos de hielo o chocolate, ya que podrían dañar las cuchillas.

consejos

- Las hierbas aromáticas se trocean mejor cuando están limpias y secas.
- Añada siempre un poco de líquido al mezclar ingredientes cocinados para hacer papilla.
- Trocee alimentos como carne, pan y verduras en dados de 1-2 cm aproximadamente antes de procesarlos.
- Al mezclar la mayonesa, añada el aceite por el tubo de alimentación.

㉜ bol mediano (si se incluye)

Se facilita un bol extra que se puede utilizar con todos los discos. Póngalo simplemente dentro del bol principal y acople los discos y la tapa tal como se indica en la sección disco rebanador/troceador.

㉝ exprimidor centrífugo (si se incluye)

Utilice el exprimidor centrífugo para hacer zumo de fruta dura y de hortalizas.

a empujador de alimentos
b tapadera
c despulpador
d tambor del filtro
e bol
f pico vertedor
g adaptador del exprimidor

para utilizar la exprimidor centrífugo

1 Acople el adaptador del exprimidor en el bloque motor ⑳ – apriete hacia abajo ligeramente para asegurarse de que el adaptador esté colocado correctamente.
2 A continuación, acople el bol del exprimidor. Coloque el asa hacia atrás y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que se acople en su lugar ㉑.
3 Coloque el despulpador dentro del tambor del filtro – asegurándose de que las lengüetas encajan en las ranuras en el fondo del tambor ㉒.
4 Encaje el tambor del filtro ㉓.
5 Coloque la tapadera sobre el bol, gírela hasta que se quede fija y el tubo de alimentación quede encima del mango ㉔. **El exprimidor no funcionará si el bol o la tapa no están correctamente ajustados en el enclavamiento.**
6 Ponga un vaso o jarra adecuados debajo de la boca de salida del zumo.
7 Corte la comida para que encaje bien en el tubo de entrada de alimentos.
8 Seleccione auto y empuje cada trozo firmemente con el embutidor; **nunca meta los dedos en el tubo de entrada.** Procese bien los alimentos antes de añadir más.
- Después de añadir la última pieza, deje que el exprimidor funcione durante 30 segundos más para extraer todo el zumo del tambor del filtro.

seguridad

- **No utilice el exprimidor de zumos si el filtro está dañado.**
- Las cuchillas en la base del tambor del filtro están muy afiladas, tenga cuidado al manejar y limpiar el tambor.
- Utilice únicamente el empujador suministrado. Nunca meta los dedos en el tubo de introducción de alimentos. Desenchufe antes de desbloquear el tubo de introducción de alimentos.
- Antes de quitar la tapa, desconecte y espere a que el filtro se detenga.

importante

- Si el exprimidor empieza a vibrar, desconecte el aparato y vacíe la pulpa del tambor . (El exprimidor vibra si la pulpa está distribuida de manera poco uniforme).
- La capacidad máxima que se puede procesar de una sola vez es de 1Kg de fruta o verduras (consulte la tabla de velocidades).
- Algunos alimentos muy duros pueden hacer que su exprimidor vaya más despacio o que se pare. Si esto sucede, desconecte y limpie el filtro.
- Desconecte el aparato y limpie el recolector de pulpa regularmente durante el uso.

consejos

- Antes de procesar los alimentos, quite los huesos y las semillas (p. ej. pimiento, melón, ciruela) y las pieles duras (p. ej. melón, piña). No necesita pelar o quitar el corazón de las manzanas o de las peras.
- Utilice verduras y frutas frescas y en su punto.
- Para extraer el máximo zumo, ponga cantidades pequeñas a la vez en el tubo de entrada y empuje lentamente.
- Cítricos - pele y retire la corteza blanca, de lo contrario, el zumo puede ser amargo. Para obtener mejores resultados, utilice el exprimidor de cítricos.

㉞ caja para ordenar los accesorios

Su procesador de alimentos se entrega con una caja de almacenamiento para guardar los accesorios del bol y los discos.

1 Coloque el batidor, la cuchilla, el accesorio para masa y los discos en la caja cuando no los utilice ㉖.
2 La caja de almacenamiento está equipada con un cierre de seguridad ㉗ – cierre la tapa y deslice el pasador hacia la izquierda para cerrar ㉘. Para abrir, deslice el pasador hacia la derecha ㉙.

cuidado y limpieza

- Apague y desconecte siempre el aparato antes de proceder a su limpieza.
- Maneje las cuchillas y los discos de corte con sumo cuidado; están muy afilados.
- Algunos alimentos pueden manchar el plástico. Esto es algo totalmente normal y no causa ningún daño en el plástico ni afecta al sabor de los alimentos. Para eliminar las manchas, frote el plástico con un paño suave mojado en aceite vegetal.

bloque motor

- Límpielo con un trapo húmedo y séquelo a continuación. Asegúrese de que el área de enclavamiento no muestra restos de comida.
- Recoja el exceso de cable en el lugar de almacenamiento situado en la parte trasera del aparato ㉕.

eje de transmisión desmontable/adaptador del exprimidor

- Limpie el aparato con un paño húmedo y, a continuación, séquelo bien.
- **No sumerja el eje de transmisión ni el adaptador en agua.**

licuadora/molinillo

1 Vacíe el vaso/tarro antes de desenroscarlo de la unidad de cuchillas.
2 Lave el vaso/tarro a mano.
4 No toque las cuchillas: lávelas con agua y jabón, aclárelas a fondo bajo el grifo. **No sumerja la unidad de cuchillas en el agua.**
5 Póngala boca abajo y déjela secar.

batidor doble

- Retire los batidores del cabezal tirando de ellas suavemente hacia abajo. Lávelas con agua caliente y jabón.
- Limpie el cabezal con un paño húmedo y séquelo a continuación. **No sumerja el cabezal en agua.**

otras piezas

- Lávelas a mano y séquelas completamente.
- Como alternativa, pueden lavarse en la bandeja superior del lavavajillas. Evite colocar los artículos en la bandeja inferior directamente por encima del elemento térmico. Se recomienda utilizar un programa corto y a baja temperatura (50ºC máximo).

Artículo	**Artículo adecuado para lavar en el lavavajillas**
bol principal, mediano y mini, tapa, embutidores, espátula	✔
vaso de cristal de la licuadora, tapa, tapón de llenado	✔
unidad de cuchillas y fijación para la licuadora y el molinillo	✘
tarro de cristal del molinillo	✔
cuchillas, accesorio para masa, cubierta para mezclas abundantes	✔
batidores	✔
cabezal de los batidores	✘
discos	✔
exprimidor de cítricos	✔
exprimidor centrífugo	✘
eje de transmisión desmontable	✘
adaptador del exprimidor	✘

servicio técnico y atención al cliente

- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por KENWOOD o por un técnico autorizado por KENWOOD.
- **Si tiene problemas con el funcionamientio del procesador, antes de llamar para solicitar ayuda, consulte la guía de solución de problemas.**

  Si necesita ayuda sobre:
- el uso del aparato o
- el servicio técnico o reparaciones

  Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró el aparato.

- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.

ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.
Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio.
Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

solución de problemas

Problema	**Causa**	**Solución**
El procesador no funciona	No hay alimentación – las luces de encendido/auto no se encienden.	Compruebe si el bol está colocado de forma correcta y si el asa está situada hacia el lateral derecho.
	El bol no está ajustado de forma correcta.	Compruebe que el bol esté colocado e interbloqueado correctamente, y que el asa esté situada hacia el lado derecho.
	La tapadera no está ajustada de forma correcta.	Compruebe si el enclavamiento de la tapadera está situado correctamente en la zona del asa.
	El embutidor grande no está acoplado.	Acople el embutidor grande.
		El procesador no funcionará si el bol, la tapa o el embutidor grande no están interbloqueados correctamente.
		Si nada de lo anterior funciona, compruebe los fusibles/el disyuntor de su hogar.
El procesador se detiene o se ralentiza durante el proceso.	Protección de sobrecarga accionada. Procesador sobrecargado o sobrecalentado durante el funcionamiento.	Apague, desenchufe y deje que el aparato se enfríe durante 15 minutos aproximadamente.
	Capacidad máxima sobrepasada.	Consulte la tabla de velocidades para comprobar las capacidades máximas que se pueden procesar.
Mal rendimiento de las herramientas/accesorios	Consulte los consejos de la sección de “uso del accesorio” correspondiente. Compruebe si los accesorios están montados correctamente.	
La luz de encendido parpadea	Funcionamiento normal. La luz parpadeará si el bol, la tapa, la licuadora o el molinillo no están acoplados al bloque motor o si no están correctamente ajustados en su posición.	Compruebe que los enclavamientos estén correctamente acoplados.
La luz de encendido y Auto parpadean	Funcionamiento normal. La luz parpadeará si la función Auto está seleccionada pero los enclavamientos no están acoplados.	Compruebe que los enclavamientos estén correctamente acoplados o apriete el botón Auto para desconectar la función Auto.

Türkçe

Kullanım yönergelerini okumaya başlamadan önce ön sayfayı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Kenwood cihazınızı kullanmadan önce

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.

emniyet

- Bıçaklar ve diskler çok keskindir, dikkatli tutun. **Tutarken ve temizlerken kesici kenardan uzak durarak tepesinden parmak uçlarınızla ⑧ tutun.**
- Robotu elinizle kaldırmayın veya taşımayın – elle tutmak yaralanmaya neden olabilir.
- Kaseyi boşaltmadan önce daima bıçağı çıkartın.
- Cihaz elektriğe bağlı olduğu sürece ellerinizi ve mutfak aletlerini kaseye ve sıvılaştırıcı kabına sokmayın.
- Aygıtın parçalarını takmadan ya da çıkarmadan, aygıtı kullanmaya başlamadan ve aygıtı temizlemeden önce aygıtı çalıştırmayınız ve fişini prizden çekiniz:-
  - Aygıt güç biriminin üzerinde olduğu zaman elinizi ve takacağınız diğer parçaları öğütücüden uzak tutunuz;
  - kullanılmadığında;
  - Çocukların ya da engelli kişilerin bu aygıtı kullanmalarına izin vermeyiniz ya da denetim altında kullanmalarına izin veriniz.
- Yiyecekleri asla parmaklarınızla gıda girişinden aşağı itmeyin. Bu iş için mutlaka gıda iticisini/lerini kullanın.
- Kapağı kaseden veya mikseri/değirmeni güç ünitesinden çıkarmadan önce :-
  - kapatın;
  - ekler/bıçaklar tamamen durana kadar bekleyin;
  - mikser kabını bıçak tertibatından sökmemeye dikkat edin.
- Karıştırılmadan önce sıvılar oda sıcaklığında soğumalıdır.
- Cihazı çalıştırmak için kapak yerine daima aç/kapat hız ayar düğmesini kullanın.
- **Kilitleme mekanizması aşırı yüke maruz kaldığında cihaz hasar görecektir ve yaralanmaya neden olabilecektir.**
- Cihaza uygun olmayan parçalar kullanmayın.
- Çalışırken cihazın başından ayrılmayın.
- Asla hasarlı bir cihaz kullanmayın. Kontrol veya tamir ettirin: bkz. ‘servis & müşteri hizmetleri’.
- Cihazın motor kısmı, elektrik kablosu ya da elektrik fişinin ıslanmamasına özen gösterin.
- Elektrik kablosunun masa/tezgah kenarlarından sarkmasını ya da sıcak yüzeylere temas etmesini önleyin.
- Önerilen hız tablosunda belirtilen maksimum kapasiteleri aşmayın.
- Bu cihaz; sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında olmayan fiziksel, duyusal veya zihinsel engelli kişiler (çocuklar dahil), cihazın kullanılışı hakkında açıklama almamış kişiler ve bilgi veya deneyimi eksik olan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.
- Robotunuzun/mikserinizin hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.

Her bir ek için daha fazla güvenlik uyarıları için “eklerin kullanımı” altındaki ilgili bölüme başvurun.

cihazı elektriğe bağlamadan önce

- Elektrik kaynağınızın cihazın alt tarafında gösterilenle aynı olduğundan emin olun.
- Bu cihaz Elektro Manyetik Uyumluluk ile ilgili EC direktifi 2004/108/EC ve gıda ile temas eden malzemeler hakkçndaki EC yönetmeliği no. 1935/2004 - 27/10/2004 ile uyumludur.

ilk kullanımdan önce

1 Bıçaktan plastik bıçak kapaklarını çıkarın. **Bıçaklar çok keskindir, dikkatli olun.** Bu kapaklar bıçağ-ı sadece üretim ve nakil sırasında koruduklarından atılmalıdırlar.
2 Parçaları yıkayın, bkz. ‘bakım & temizlik’

parçalar

mutfak robotu

① motor kısmı
② çıkartılabilir tahrik mili
③ çanak
④ kapak
⑤ geniş besleme tüpü
⑥ gida iticileri
⑦ güvenlik bağlantıları
⑧ kablo haznesi
⑨ güç açık ışığı
⑩ hız kontrolü
⑪ otomatik düğmesi

cam mikser

⑫ conta halkası
⑬ bıçak birimi
⑭ kavanoz
⑮ doldurma kapağı
⑯ kapak

cam çok amaçlıı öğütücü

⑰ conta halkası
⑱ bıçak birimi
⑲ cam kase

ek parçaların

Aşağıda listelenen eklerin hepsi mutfak robotunuzda olmayabilir. Ekler model çeşidine göre değişir.

⑳ kesici bıçak
㉑ yoğurma aracı
㉒ çift çırpıcı ayaklı metal çırpıcı
㉓ maksimum-karıştırma kapağı
㉔ kalın dilimle diski (4mm)
㉕ ince dilimle diski (2mm)
㉖ kalın doğrama diski
㉗ ince doğrama diski
㉘ rendeleme/parmesan diski
㉙ narenciye sıkacağı
㉚ çok amaçlı öğütücü (opsiyonel)
㉛ mini kase (opsiyonel)
㉜ orta boy kase (opsiyonel)
㉝ santrifüj meyve suyu sıkacağı (opsiyonel)
㉞ ekleri saklama kabı
㉟ spatula

mutfak robotunun kullanımı

1 Ayrılabilir tahrik milini güç ünitesine takın ❶ – yerine tam oturduğundan emin olmak için hafifçe bastırın.
2 **Sonra** tutamak güç ünitesinin sağına gelecek şekilde kabı yerleştirin. Tutacağı arkaya yerleştirin ve kilitlenene kadar saat yönünde çevirin ❷.
3 Tahrik miline bir ek parçası takın.
- Her zaman kaseyi ve eki robota malzemeleri eklemeden önce yerleştirin.

4 Kapağı takın ❸ - Tahrik milinin üst kısmının kapağın ortasına yerleşmesine dikkat edin.
5 İticileri besleme tüpüne takın – kilitlemek için küçük iticiyi saat yönünde çevirin ❹.
- **Kap, kapak veya geniş besleme tüpü düzgün olarak takılmadığında cihaz çalışmayacaktır. Besleme tüpünün ve kase tutacağının doğru tutma taraflarına yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin.**

6 Fişi takın. Güç ışığı yanar ve kap ile kapak doğru takılana kadar yanıp söner. Şunlardan birini seçin:
Otomatik Düğmesi – Otomatik Düğmesine basıldığında ışığı yanar ve optimum hız otomatik olarak seçilir.
Hız Kontrolü – gereken hız manuel olarak seçilir (Tavsiye edilen hız tablosuna bakın).
Puls – Kısa aralıklarla Puls (P) modunu kullanın. Puls modu kontrol düğmesini çevirili tuttuğunuz sürece çalışacaktır.
7 Kullanımın sonunda hız kontrolünü 0 konumuna getirin veya eğer Otomatik kullanıyorsanız düğmeye basın, ışık sönecektir.
- **Kap, kapak veya geniş besleme tüpünden biri takılı olmadığında güç ışığı yanıp söner.**
- **Otomatik seçili olduğunda kilitler takılı eğilse Güç ve otomatik ışığı birlikte yanıp söner.**
- **Cihazı çalıştırmak için kapak yerine aç/kapat hız ayar düğmesini kullanın.**
- **Eğer hız kontrolünde bir hız seçildiyse Otomatik düğmesi çalışmaz.**
- **Kapağı sökmeden önce cihazı daima kapatın.**

8 Kapağı, parçaları ve kaseyi sökmek için yukarıdaki işlemi işlemi ters sırayla yürütün.

önemli
- İşleyicinizin kasesi kahve çekirdeği öğütmek veya parçalamak ya da granül şekeri pudra şekerine dönüştürmek için uygun değildir.
- Kase içindeki karışıma badem özü ya da tatlandırıcı eklerken bunların plastik parçalara değmesini önleyin. Aksi halde kalıcı lekeler oluşabilir.

tüm işlevler için uygun hız seçimi

Araç/Aparat	**İşlevi**	**Hız**	**Maksimum kapasite:**
Kesici Bıçak	Tek Aşamalı Kek Karıştırma	1 – 8	2 Kg Toplam Ağırlık
	Hamur yoğurma – yağı unla yoğurma Hamur malzemelerini birleştirmek için su ekleme	3 – 8 3 – 8	500 g Un Ağırlığı
	Doğrama/püre yapma/etli börek harcı hazırlama	8	Toplam 1 Kg yağsız eti doğramak
Maksimum-karıştırma kapaklı Kesici Bıçak	Çorbalar – düşük hızla başlayıp Maksimum hıza ulaşın	1 – 8	2 litre
Çırpıcı	Yumurta beyazı Krema	otomatik	2 – 8 250-750 ml
Yoğurma aracı	Mayalı karışımlar	6 – 8	1,3 Kg Toplam Ağırlık 650 g Un Ağırlığı
Diskler – dilimleme/doğrama	Havuç, sert peynir gibi sert gıdalar Salatalık, domates gibi daha yumuşak gıdalar	5 – 8 1 – 3	– –
Rendeleme diski	Parmesan peyniri, patates köfteli Alman çorbası için patates	8	–
Mini Hazne ve bıçak	Tüm gıda hazırlama işlevleri için	8	Toplam 300 g yağsız eti
Narenciye sıkacağı	Küçük meyveler, misket limonu ve limon gibi Daha büyük meyveler portakal ve greyfurt gibi	1 2	– –
Santrifüjlü meyve suyu sıkacağı	Katı meyve ve sebze suları için örn. elma ve havuç gibi	otomatik	1Kg elma 800g havuç
	Üzüm, domates gibi yumuşak meyvelerin suyunu sıkmak için		500g
Karıştırıcı	Çorbalar ve içecekler	8	1,5 litre
	Mayonez	8	3 yumurta + 450 ml yağ
	Milk shake	8	1 litre
	Buz kırma – istenilen ölçülerde kırılana kadar puls modunda kısa aralıklarla çalıştırın	puls	6 küp
Çok amaçlı öğütücü	Baharatların işlenmesi Kahve öğütme Kuruyemiş parçalama	8 8 8	100 g 75 g 140 g

su ısıtıcınızın kullanımı

1 Sızdırmazlık halkasını ⑫ bıçak ünitesine ⑬ yerleştirin – sızdırmazlığın doğru yerleştirildiğinden emin olun.
- **Eğer conta zarar gördüyse veya yanlış yerleştirildiyse sızdırma meydana gelir.**

2 Bıçak ünitesini altından tutun ⑬ ve bıçakları kaba yerleştirin – kilitlemek için saat yönünün tersine çevirin ❺.
3 Malzemeleri kaba koyun.
4 Kabın kapağını takın ve sabitlemek için bastırın ❻. Doldurma kapağını yerleştirin.
- **Blenderi kullanmadan önce hız kontrolünün 0 ve Otomatik ışığının sönük olduğundan emin olun. Eğer hız kontrolü 0 konumunda değilse veya Otomatik seçiliyse blender takılır takılmaz çalışmaya başlayacaktır.**

5 Blenderi tutamak sağ tarafta olacak şekilde güç ünitesinin üstüne takın ve kilitlemek için saat yönünde çevirin ❾.
- **Mikser doğru yerleştirilmemişse cihaz çalışmayacaktır.**

6 Otomatik düğmesini kullanın veya bir hız seçin (tavsiye edilen hız tablosuna bakın) ya da puls kontrol kullanın.

emniyet
- **Sivilari sivilastiriciya yerlestirmeden önce oda sicakligina gelmelerini saglayiniz.**
- Bıçak tertibatını tutarken her zaman dikkat edin ve temizlerken bıçakların keskin kenarlarına dokunmaktan kaçının.
- Sivilastiriciyi sadece kapagi yerinde iken kullanin.
- Hazneyi sadece verilen bıçak tertibatı ile kullanın.
- Mikseri asla boş çalıştırmayın.
- Mikserinizin uzun ömürlü olması için sürekli olarak 60 saniyeden fazla çalıştırmayın.
- Smoothie tarifler – dondurulurken katı hal almış malzemeleri asla karıştırmayın, hazneye koymadan önce kırın.

önemli
- Mayonez yaparken mikserin içine yağ hariç bütün malzemeleri koyun. Doldurma kabını çıkarın. Sonra, cihaz çalışırken, yağı kapaktaki delikten yavaşça ekleyin.
- Yoğun karışımların, örn. pateler ve dipler, kazınması gerekebilir. Eğer karışımın işlenmesi zorsa, daha fazla sıvı ekleyin.
- Buz kırarken, küp şeklinde 6 buz parçası için 15 ml (1 tatlı kaşığı) su ekleyin. Buz kırmak için çalıştırma düğmesini kullanın.
- Mikser doğru yerleştirilmemişse cihaz çalışmayacaktır.
- Katı malzemelerin karıştırılması – parçalar halinde kesin, doldurma kabını çıkarın sonra cihaz çalışırken parçaları teker teker atın. Elinizi açıklıktan uzak tutun. En iyi sonuçlar için düzenli olarak boşaltın.
- Sıvılaştırıcıyı, muhafaza kabı olarak kullanmayın. Sıvılaştırıcı kabı kullanımdan önce ve sonra boş olmalıdır.
- 1,5 litre üzerinde malzeme karıştırmayın - Milkshake gibi köpüklü sıvılar için bu miktar daha az olmalı.

⑳ çok amaçlı öğütücü (eğer sağlanmışsa)

Öğütücüyü fındık, kahve çekirdeği gibi kuru maddeler için kullanın, baharatlar için de uygundur:
Karabiber tohumu, kakule tohumu, kimyon tohumu, kişniş tohumu, rezene, taze zencefil, taze biber veya karanfil

öğütücünüzü kullanmak için

1 Malzemeleri kaba koyun. Yarıdan fazla doldurmayın.
2 Sızdırmazlık halkasını ⑰ bıçak ünitesine ⑱ takın.
3 Bıçak ünitesini altından tutun ve bıçakları kaba yerleştirin – kilitlemek için saat yönünün tersine çevirin ❼.
4 Öğütücüyü güç ünitesinin üstüne takın ve kilitlemek için saat yönünde çevirin ❿.
5 Otomatik düğmesini kullanın veya bir hız seçin (tavsiye edilen hız tablosuna bakın).

emniyet
- Sürahiyi takmadan önce bıçak birimini hiçbir zaman öğütücüye takmayınız.
- Çoklu öğütücü aygıta takılı olduğu zaman hiçbir biçimde kavanozu çıkarmayınız.
- Bıçaklar çok keskindir. Bu yüzden bıçaklara elinizle dokunmayınız ve çocukları denetim altında tutunuz.
- Bıçaklar tamamen durmadan asla öğütücüyü çıkarmayın.
- Öğütücünüzün uzun ömürlü olması için sürekli olarak 60 saniyeden fazla çalıştırmayın. Doğru yoğunluğa ulaşır ulaşmaz aleti kapatın.
- Değirmen doğru yerleştirilmemişse cihaz çalışmayacaktır.
- Öğütücü de zerdeçal köklerini işlemeyin, çok sert olduğundan bıçaklara zarar verebilir.

ipuçları
- Baharat işlerken optimum performans için bir seferde 100 g'dan fazla baharat işlemeyin.
- Bütün baharatlar aromalarını ö_ütülmüş baharatlara göre daha uzun süre korur bu yüzden her seferinde küçük miktarlar öğütün.
- Maksimum aroma ve baharatların yağlarını bırakmaları için öğütmeden önce kavurun.
- İşlemeden önce zencefili küçük parçalara doğrayın.
- En iyi sonuç için sebze işlerken küçük kabın kullanılması tavsiye edilir.

ek parçaların kullanımı

⑳ bıçak/ ㉑ hamur aleti

Bıçak, ek parçalar arasında en geniş kullanım alanı olandır. Cihazın çalışma süresi işlenen gıdanın kıvamını belirler. Daha koyu kıvamlar için çalıştırma düğmesini kullanın.
Bıçağı, kek ve hamur işleri hazırlamak, çiğ ya da pişmiş et, sebze, fındık, pate ve katık doğramak, çorba malzemesi ezmek ve katı kraker/ekmek öğütmek için kullanın.

Mayalı hamur karışımları için hamur yoğurucusunu kullanın.

öneriler
bıçak
- Et, ekmek, sebze gibi gıdaları işlemeden önce 2 cm'lik küpler halinde kesin.
- Bisküviler parçalar halinde kırılarak cihaz çalışırken gıda girişinden aşağı atılmalıdır.
- Unlu gıdalar hazırlarken doğrudan buz dolabından aldığınız yağı 2 cm'lik küpler halinde keserek kullanın.
- İşlemi gereğinden fazla uzatmayın.

hamur yoğurucusu
- Kuru malzemeleri kaseye yerleştirin ve cihaz çalışırken sıvıyı gıda girişinden dökün. Cihazı, düz ve elastik kıvamlı bir hamur topu oluşana kadar 45 - 60 saniye çalıştırın.
- Hamuru yeniden yoğurmak için kaseyi kullanmayın. Aksi halde mutfak robotu kararsız hale gelebilir.

㉒ ikili çırpıcı

Bu aleti, yalnızca örn. yumurta akı, krema, süt gibi hafif karışımlar ve yağsız gevrek hamuru için yumurta ve şeker çırpmak üzere kullanın. Yağ ve un gibi ağır karışımlar bu alete zarar verir.

çırpıcının kullanımı

1 Sökülebilir mili ve kabı güç ünitesi üzerine yerleştirin.
2 Çırpıcıları, tahrik milinin başlığına takın ⓫.
3 Çırpıcı takımını dikkatli bir şekilde çevirerek tahrk miline oturtun.
4 Malzemeleri ekleyin.
5 Kapağı takın - mil ucunun kapağın ortasına oturmasına dikkat edin.
6 Otomatik seçin.

önemli
- Tek aşamalı kek ya da yağ ve şekerle krema hazırlamak için çırpıcı kullanmak uygun değildir; bu tür karışımlar çırpıcıya zarar verebilir. Kek hazırlamak için daima kesici bıçağı kullanın.

öneriler
- En iyi sonucu elde etmek için oda sıcaklığında yumurta kullanın.
- Kase ve çırpıcının, çırpma işleminden önce temiz ve yağsız olmasına dikkat edin.

㉓ büyük karıştırma kapağı

Sıvı karıştırırken, bıçaklı büyük karıştırma kapağını kullanın. Bu kapak ile cihazın sıvı hacim kapasitesi 1,4 litreye'den 2 litreye çıkartılabilir, sızma önlenir ve bıçağın doğrama başarımı artırılabilir.

1 Sökülebilir mili ve kabı güç ünitesi üzerine yerleştirin.
2 Bıçağı takın.
3 İşlenecek gıdaları ekleyin.
4 Kanopiyi bıçağın üstüne yerleştirin, çıkıntılı alana oturduğundan ve yuvaların ⑫ kase içindeki tırnaklarla hizalandığından emin olun. **Kanopiyi aşağı bastırmayın, ortadaki tutamaktan tutun.**
5 Küçük kapağı takıp cihazı çalıştırın.

dilimleme/rendeleme diskleri

dilimleme diskleri - kalın (4mm) ㉔, ince (2 mm) ㉕
Dilimleme disklerini peynir, havuç, patates, kabak, salatalık, sakız kabağı, pancar ve soğan dilimlemek için kullanın.

parçalama diskleri - kalın ㉖, ince ㉗
Parçalama disklerini peynir, havuç, patates ve benzer dokudaki gıdalar için kullanın.

Çok ince rendeleme diski ㉘
Patates graten için Parmesan peyniri ve patates rendelemek için.

emniyet

- **Kapağı, kesme diski tamamen durmadan kesinlikle açmayın.**
- **Çok keskin olan kesme disklerini dikkatle taşıyın**

kesme bıçaklarının kullanımı

1 Sökülebilir mili ve kabı güç ünitesi üzerine yerleştirin.
- Orta kap ㉜ tüm disklerle kullanılabilir. Orta kabı ana kabın içine yerleştirin – tırnakları ana kabın kenarları ile hizalayın ve aşağı bastırın. Çıkartmak için orta kabın dışından parmak uçlarınızla çekin.

2 Ortasından tutarak ⑬, diski tahrik miline yerleştirin.
3 Şimdi kapağı takın.
4 Hangi besleme tüpünü kullanacağınızı seçin. İticide ince malzemeler için daha küçük bir tüp bulunmaktadır.
Küçük besleme tüpünü kullanmak için – önce besleme tüpü içine büyük iticiyi yerleştirin.
Geniş besleme tüpünü kullanmak için – küçük iticiyi geniş itici içine yerleştirin ve saat yönünde çevirerek kilitleyin.
Besleme tüpünü maksimum seviyenin üzerinde doldurmayın, besleme tüpü iticisi düzgün takılmadıkça cihaz çalışmayacaktır.
5 Gıdayı, gıda girişine yerleştirin.
6 Cihazı çalıştırın ve gıdaları düzenli bir şekilde itin - **kesinlikle parmaklarınızı gıda girişinden içeri sokmayın.**

öneriler
- taze gıdalar kullanın
- Gıdaları çok küçük kesmeyin. Gıdaları, büyük gıda girişinde enlemesine doldurun. Bu şekilde gıdalar işlenirken yanlardan kaymaz. Bunun yerine küçük gıda girişini de kullanabilirsiniz.
- Dilimlerken ya da rendelerken: Dikey olarak yerleştirilen gıdalar ⑭ yatay olarak yerleştirilen gıdalardan daha kısa kesilir ⑮.
- İşlemden sonar bıçak ve bakıp içinde daima bir parça artık kalacaktır.

㉙ narenciye sıkacağı

Narenciye sıkacağını, turunçgillerin (örn. portakal, limon ve greyfruyt) suyunu sıkmak için kullanılır.

a sıkma konisi
b süzgeç

narenciye sıkacağının kullanımı

1 Sökülebilir mili ve kabı güç ünitesi üzerine yerleştirin.
2 Süzgeci kaseye yerleştirin - Süzgeç kolunun, kase kolunun hemen üstüne oturmasına dikkat ediin ⑯.
3 Koniyi, tahrik milinin üstüne yerleştirin ve oturana kadar çevirin ⑰.
4 Meyveyi iki parçaya kesin. Şimdi cihazı çalıştırıp meyveyi koni üzerine bastırın.
- **Yaka doğru kilitlenmedikçe narenciye sıkacağı çalışmayacaktır.**

㉛ mini robot haznesi (eğer sağlanmışsa)

Mini robot haznesini kullanarak yeşillikleri doğrayın ve küçük miktarlarda malzemeler hazırlayın; örneğin, et, soğan, kuruyemiş, mayonez, sebze, püre, sos ve bebek maması.

a mini robot kesici bıçağı
b mini robot haznesi

mini robot haznesinin kullanımı

1 Sökülebilir mili ve kabı güç ünitesi üzerine yerleştirin.
2 Mini haznenin bacasının iç tarafındaki yivleri ana bacadaki yuvalarla hizalayarak mini robot haznesini yerleştirin ⑱.
3 Kesici bıçağı, döndürme gövdesine yerleştirin ⑲.
4 Hazırlanacak malzemeyi ekleyin.
5 Kapağı yerleştirin ve cihazı çalıştırın.

güvenlik
- Kesici bıçaklar tamamen durmadan asla kapağı çıkarmayın.
- Kesici bıçaklar çok keskindir – daima dikkatle tutun.

önemli
- Robotunuzu baharat hazırlamak için kullanmayın – baharatlar, plastiğe zarar verebilir.
- Kahve taneleri, buz parçaları ya da çikolata gibi sert gıdaları robotunuzda kullanmayın – bu tür gıdalar bıçaklara zarar verebilir.

ipuçları
- Yeşillikler en iyi temiz ve kuru iken doğranır.
- Bebek maması hazırlamak için, pişmiş malzemeleri karıştırırken daima az miktarda sıvı ekleyin.
- Et, ekmek, sebze gibi gıdaları robotunuzda hazırlamadan önce yaklaşık 1-2 cm büyüklüğünde küp şeklinde kesin.
- Mayonez hazırlarken, yağı yiyecek ekleme borusundan ilave edin.

㉜ orta boy kase (eğer sağlanmışsa)

Tüm disklerle kullanılabilen ekstra kap sağlanmıştır. Ana kabın içine yerleştirin, diskleri ve kapağı dilimleme/parçalama bölümünde anlatılan şekilde takın.

㉝ santrifüj meyve suyu sıkacağı (eğer sağlanmışsa)

Santrifüjlü meyve presi ile katı meyve ve sebzelerin suyunu çıkartabilirsiniz.

a itici
b kapak
c posa temizleyici
d filtre tamburu
e kap
f meyve suyu çıkışı
g meyve suyu presi tahrik mili

sert meyve ve sebze sıkacağının kullanımı

1 Meyve suyu adaptörünü güç ünitesine takın ⑳ – yerine tam oturduğundan emin olmak için hafifçe bastırın.
2 Sonra meyve suyu haznesini yerleştirin. Tutacağı arkaya yerleştirin ve kilitlenene kadar saat yönünde çevirin ㉑.
3 Posa temizleyiciyi filtre tamburun içine yerleştirin – tırnakların tamburun altındaki yuvalara oturduğundan emin olun ㉒.
4 Filtre tamburunu takın ㉓.
5 Ek parçayı yerine iyice oturuncaya kadar çanağa takınız ve besleme borusunu sapın üzerine yerleştiriniz ㉔. **Kap veya kapak düzgün olarak takılmadığında cihazınız çalışmayacaktır.**
6 Uygun bir bardak veya sürahiyi meyve suyu çıkışı altına yerleştirin.
7 Gıdaları besleme tüpüne sığacak şekilde doğrayın.
8 Otomatik seçin ve itici ile eşit şekilde ittirin – **parmaklarınızı asla besleme tüpü içine sokmayın.** Hepsi bitmeden başka malzeme eklemeyin.

- Son parçayı ittirdikten sonra, meyve presinin tamburda kalan tüm suyu çıkartması için 30 saniye daha çalıştırın.

emniyet

- **Filtresi hasarlıysa meyve sıkacağını kullanmayınız.**
- Filtre tamburunun tabanındaki kesici bıçaklar son derece keskindir, tamburu kullanırken ve temizlerken son derece dikkatli olun.
- Yalnızca aygıtla birlikte verilen yiyecek iticiyi kullanınız. Parmaklarınızı hiçbir zaman besleme borusuna sokmayınız. Besleme borusunu temizlemeden önce aygıtın fişini prizden çekiniz.
- Kapağı kaldırmadan önce aygıtı durdurunuz ve filtrenin durmasını bekleyiniz.

önemli bilgiler

- Eğer meyve suyu presi titremeye başlarsa, kapatın ve tamburdaki posayı boşaltın. (Eğer posa dengesi dağılırsa titreme başlar).
- Bir seferde maksimum 1 kg meyve veya sebze işlenebilir (hız tablosuna bakın).
- Bazı çok sert gıdalar yavaşlama veya durmaya sebep olabilir. Eğer bu olursa kapatın ve filtreyi temizleyin.
- Kullanım sırasın kapatıp posa toplayıcıyı düzenli olarak temizleyin.

faydalı bilgiler

- Meyve ve sebzeleri sıkmadan önce çekirdeklerini (örn. biber, kavun, erik vbg.) çıkarınız ve sert kabuklu olanların (örn. kavun, ananas vbg.) kabuklarını soyunuz.
- Sert ve taze sebze ve meyve kullanınız.
- Maksimum meyve suyu elde etmek için, besleme tüpüne her seferinde küçük parçalar koyun ve yavaşça bastırın.
- Narenciye –beyaz yumuşak dokuyu soyun ve çıkartın, aksi takdirde meyve suyunuz acı olabilir. En iyi sonucu almak için narenciye sıkacağı kullanın.

㉞ ekleri saklama kabı

Gıda işleyiciniz eklentileri ve diskleri saklamanız için bir hazneye sahiptir.

1 Mikser, bıçak, hamur aleti ve diskleri kullanmadığınızda buraya koyun ㉖.
2 Saklama haznesi emniyet kilidine sahiptir ㉗ – kapağı kapatın ve kilitlemek için sürgüyü sola ittirin ㉘. Açmak için sürgüyü sağa doğru çekin ㉙.

bakım ve temizlik

- Temizliğe başlamadan önce daima cihazı kapatıp fişini prizden çekin.
- Bıçaklar çok keskindir. Takıp çıkartırken çok dikkatli davranın.
- Bazı gıdalar, plastiğin rengini değiştirecektir. Bu durum normaldir. Plastiğe zarar gelmez ve yiyeceklerinizin tadını etkilemez. Biraz sıvı bitkisel yağ sürülmüş bir bez ile ovarak bu durumu giderebilirsiniz.

motor kısmı

- Nemli bir bez ile silerek kurutun. Kilit alanında gıda artıkları bulunmamasına dikkat edin.
- Elektrik kablosunun fazla gelen kısmını cihazın arka tarafındaki kablo muhafazasına sarın ㉕.

ayrılabilir tahrik mili/meyve sıkacağı adaptörü

- Islak bir bezle silin, sonra kurulayın.
- **Tahrik mili veya adaptörü suya sokmayın.**

sıvılaştırıcı /öğütücü

1 Kabı/kaseyi bıçak tertibatından sökmeden önce boşaltın.
2 Kabı/kaseyi elde yıkayın.
3 Contaları çıkartıp yıkayın.
4 Çok keskin olan bıçaklara dokunmayın. Bıçakları bir fırça ve sabulu sıcak su ile temizleyin ve akan su ile iyice durulayın. **Bıçak birimini suya batırmayın.**
5 Bıçak birimini ters çevirerek kurumaya bırakın.

İkili çırpıcı

- Çırpıcıları, hafifçe çekerek tahrik başlığından ayırın ve sabunlu sıcak su ile yıkayın.
- Tahrik başlığını nemli bir bez ile silip kurutun. **Tahrik başlığını suya batırmayın.**

tüm diğer parçalar

- Elle yıkayıp kurutun.
- Alternatif olarak bulaşık makinesinin üst gözünde yıkanabilir Alt göze ısıtıcı bölüm üzerinde doğrudan yerleştirmeyin. Kısa, düşük sıcaklık (Maksimum 50°C) program önerilir.

Parça	Bulaşık makinesi için uygun parça
ana, midi & mini kap, kapak, iticiler, spatula	✔
blender cam haznesi, kapak, doldurma kapağı	✔
bıçak ünitesi ve blender contası ve öğütücü	✘
cam haznesi	✔
bıçaklar, hamur aleti, maksi karıştırma kanopisi	✔
çırpıcılar	✔
çırpıcı tahrik kafası	✘
diskler	✔
narenciye sıkacağı	✔
santrifüj meyve suyu sıkacağı	✘
ayrılabilir tahrik mili	✘
meyve suyu adaptörü	✘

servis ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
- **İşlemcinin çalışması ile ilgili herhangi bir sorunla karşılaştığınızda, lütfen teknik desteği aramadan önce sorun giderme kılavuzuna başvurun.**

  Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:
- cihazınızın kullanımı veya
- servis veya tamir

  Cihazınızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.

- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.

ÜRÜNÜN AT DİREKTİFİ 2002/96/AT İLE UYUMLU OLARAK DOĞRU ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ İÇİN ÖNEMLİ BİLGİ.
Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır. Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir. Ev aletlerinin ayrı bir şekilde atılması çevre üzerindeki olası negatif etkileri azaltır ve aynı zamanda mümkün olan malzemelerin geri dönüşümünü sağlayarak önemli enerji ve kaynak tasarrufu sağlar. Ev aletlerinin ayrı olarak atılması gerekliliğini hatırlatmak amacıyla üzeri çarpı ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi kullanılmıştır.

sorun giderme kılavuzu

Sorun	Nedeni	Çözümü
Mutfak robotu çalışmıyor	Hiçbir güç/gösterge ışığı yanmıyor.	Robotun fişinin takılı olup olmadığını kontrol edin.
	Hazne düzgün kilitlenmemiştir.	Haznenin doğru oturtulduğunu ve sapının sağ tarafta olduğunu kontrol edin.
	Kapak düzgün kilitlenmemiştir.	Kapak bağlantısının, sap alanına doğru yerleştirildiğini kontrol edin.
	Büyük itici takılı değil.	Büyük iticiyi yerleøtirin.
		Kasenin doğru yerleştirilip yerleştirilmediğini ve tutacağın sağ tutma kenarına yerleştirilip yerleştirilmedğini kontrol edin.
		Yukarıdakilerin hiçbiri çözüm sağlamıyorsa, evinizin sigortasını kontrol edin.
Gıda işleyici kap, kapak veya büyük itici düzgün kilitlenmediğinde çalışmaz.	Aşırı yük koruma ile çalışırken işleyici durur veya yavaş çalışır.	Kapatın, fişten çekin ve yaklaşık 15 dakika soğumasını bekleyin.
	Çalışma sırasında işleyici aşırı yüklendi veya aşırı ısındı.	
	Maksimum kapasite aşıldı.	İşlemek için maksimum kapasitelere hız tablosundan bakın.
Araçlar/aparatların performansı yetersiz	İlgili "aparatın kullanımı" bölümünde verilen ipuçlarına bakın. Aparatların doğru monte edildiğini kontrol edin.	
Güç ışığı yanıp sönüyor	Normal çalışma. Eğer kap, kapak, blender veya öğütücü güç ünitesine takılmamışsa veya doğru şekilde kilitlenmemişse yanıp söner.	Kilitlerin doğru takılı olup olmadığını kontrol edin.
Otomatik ve Güç ışığı yanıp sönüyor	Normal çalışma. Otomatik seçili ama kilitler takılı değilse yanıp söner.	Kilitlerin doğru takılı olup olmadığını kontrol edin ya da Otomatik fonksiyonunu kapatmak için Otomatik düğmesine basın.

Česky

Před čtením rozložte přední stránku s ilustrací

před použitím tohoto zařízení Kenwood

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.

bezpečnostní zásady

- Nože a disk jsou velmi ostré, zacházejte s nimi opatrně. **Sekací nůž držte při ❽ používání i čištění vždy za držadlo nahoře, s ostřím směrem od sebe.**
- Mixér nezdvihejte ani nepřenášejte za rukojeť – protože by se mohla utrhnout a způsobit zranění.
- Sekací nůž vždy nejdříve vyjměte z pracovní nádoby, teprve pak ji vyprázdněte.
- Do pracovní nádoby a nádoby mixéru nesahejte a nevkládejte náčiní, pokud je přívodní kabel spotřebiče v zásuvce.
- Přístroj vypínejte a odpojujte od zásuvky:-
  - ○ před montáží nebo demontáží dílů;
  - ○ Když přístroj nepoužíváte;
  - ○ před čištěním.
- Potraviny nikdy netlačte do plnicího hrdla prsty. Vždy používejte přiložené pěchovače.
- Předtím, než sejmete kryt z nádoby nebo než odpojíte mixér/mlýnek ze základny stroje:-
  - ○ vypněte jej;
  - ○ počkejte, až se příslušenství/nože zcela zastaví;
  - ○ dbejte na to, abyste neodšroubovali pracovní nádobu mixéru nebo mlýnku od jednotky s noži.
- Tekutiny by před mixováním měly být zchlazeny na pokojovou teplotu.
- K ovládání kuchyňského robota nepoužívejte víko, ale vždy jen vypínač/regulátor otáček.
- **Pokud bude bezpečnostní mechanismus vystaven nadměrné síle, dojde k poškození přístroje a nebezpečí následného zranění.**
- Nepoužívejte příslušenství neschválené výrobcem.
- Přístroj v chodu nenechávejte nikdy bez dozoru.
- Váš mixér nepoužívejte, pokud je poškozený. Nechejte jej zkontrolovat nebo spravit: viz část „servis a údržba“.
- Pohonná jednotka, přívodní kabel a zástrčka nesmějí přijít do styku s vodou.
- Nenechávejte přívodní kabel volně viset přes okraj stolu nebo pracovní plochy, nebo se dotýkat horkých ploch.
- Nepřekračujte maximální hodnoty uvedené v tabulce doporučených rychlostí.
- Toto příslušenství by neměly používat osoby (včetně dětí) trpící fyzickými, smyslovými či psychickými poruchami ani osoby bez náležitých znalostí a zkušeností. Pokud jej chtějí používat, musí být pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo je tato osoba musí poučit o bezpečném používání příslušenství.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.
- Nesprávné použití vašeho robota/mixéru může vést ke zranění.

Další informace o bezpečnosti pro jednotlivá příslušenství naleznete v části „použití příslušenství“.

než spotřebič zapojíte do zásuvky

- Ujistěte se, že jmenovité hodnoty napájecí sítě odpovídají údajům vyznačeným na spodní části přístroje.
- Tento spotřebič splňuje směrnici EC 2004/108/EC o elektromagnetické kompatibilitě a směrnici EC č. 1935/2004 ze dne 27/10/2004 o materiálech určených pro kontakt s potravinami.

před prvním použitím

1 Od nožů odmontujte plastové kryty. **Postupujte opatrně, protože nože jsou velmi ostré.** Kryty můžete zlikvidovat, protože chrání nože pouze při výrobě a přepravě.
2 Umyjte všechny části - viz „údržba a čištění“.

legenda

kuchyňský robot

① pohonná jednotka
② vyjímatelná hnací hřídel
③ pracovní mísa
④ víko
⑤ široké dávkovací hrdlo
⑥ pěchovače
⑦ bezpečnostní bajonetový uzávěr
⑧ prostor pro přívodní kabel
⑨ kontrolka zapnutí přístroje
⑩ Regulátor rychlosti
⑪ Tlačítko automatické volby

skleněný mixér

⑫ těsnicí kroužek
⑬ nástavec mixéru
⑭ mixovací nádoba
⑮ uzávěr plnicího otvoru
⑯ víko

skleněný multifunkční mlýnek

⑰ těsnicí kroužek
⑱ nástavec mixéru
⑲ skleněná nádoba

doplňkové příslušenství

K vašemu mixéru nemusí být přiloženo veškeré příslušenství uvedené níže. Obsah příslušenství se u jednotlivých modelů liší.

⑳ kráječ
㉑ hnětací hák
㉒ šlehač
㉓ víko strouhacích kotoučů
㉔ Kotouč pro sekání nahrubo (4mm)
㉕ Kotouč pro sekání najemno (2mm)
㉖ Kotouč pro strouhání nahrubo
㉗ Kotouč pro strouhání najemno
㉘ Kotouč na strouhání sýru
㉙ odšťavovač citrusových plodů
㉚ multifunkční mlýnek (volitelná položka)
㉛ mini miska (volitelná položka)
㉜ střední miska (volitelná položka)
㉝ odstředivý odšťavovač (volitelná položka)
㉞ úložná skříňka na příslušenství
㉟ stěrka

jak používat kuchyňský robot

1 Osaďte snímatelnou pohonnou hřídel na pohonnou jednotku ❶ – jemně stlačte dolů, aby pohonná hřídel do jednotky plně zaklapla.
2 Poté osaďte misku, aby bylo držadlo napravo od pohonné jednotky. Přiložte držadlo proti zadní straně a otáčejte po směru hodinových ručiček, dokud nedojde k zaklapnutí ❷.
3 Na hřídel nasaďte zvolené příslušenství.
- Misku a příslušenství namontujte vždy předtím, než do přístroje vložíte ingredience.

4 Nasaďte víko ❸ - zkontrolujte, zda je horní část hřídele umístěna ve středu víka.
5 Upevněte pěchovátka k plnícímu hrdlu – otočte malým pěchovátkem ve směru hodinových ručiček, aby došlo k zapadnutí ❹.
- **Robot nebude fungovat, pokud nebudou miska, víko či pěchovátko širokého plnícího hrdla řádně zaklesnuté ve spojovacích otvorech. Zkontrolujte, že jsou dávkovací hrdlo a držadlo misky umístěny na pravé straně.**

6 Zapojte do sítě. Rozsvítí se kontrolka pro příkon energie a bude blikat, dokud nebudou miska a víko řádně osazeny. Zvolte jednu z následujících možností:
Tlačítko automatické volby – po stisknutí tlačítka automatické volby se rozsvítí kontrolka a přístroj automaticky zvolí optimální rychlost pro daný doplněk.
Regulátor rychlosti – ručně zvolte požadovanou rychlost (podle přehledu doporučených rychlostí).
Impuls – použijte impuls (označen P) pro krátké dávky. Impuls bude v chodu, dokud je ovladač držen ve správné pozici.
7 Ke konci procesu otočte regulátorem rychlosti do pozice 0, nebo, pokud užíváte tlačítko automatické volby, stiskněte tlačítko a kontrolka se vypne.
- **Kontrolka pro příkon energie bude blikat, pokud nebudou víko, miska či široké dávkovací hrdlo řádně osazeny.**
- **Kontrolka pro příkon energie a kontrolka automatické volby budou blikat, pokud byla zvolena automatická volba, ale připojení příslušenství není dostatečné (nedošlo k zaklapnutí).**
- **Nepoužívejte kryt pro spuštění přístroje, vždy jej zapínejte pomocí tlačítka zap/vyp.**
- **Tlačítko automatické volby nebude funkční, pokud je na regulátoru rychlosti zvolena rychlost.**
- **Před sejmutím víka robot vždy vypněte.**

8 Při snímání pracovní nádoby, víka a příslušenství postupujte opačně.

upozornění
- Miska robota není vhodná pro drcení a rozemílání kávových zrn nebo drcení krystalového cukru na moučkový cukr.
- Přidáváte-li do směsi mandlovou esenci, dbejte na to, aby nepřišla do styku s materiály z plastu. Mohla by na nich zanechat neodstranitelné skvrny.

výběr otáček pro všechny funkce

Nástroj/adaptér	Funkce	Otáčky	Maximální kapacity
Kráječ	Jednorázové míchání těsta	1 – 8	Celková hmotnost 2 kg
	Příprava pečiva– zpracovávání tuku do těsta Přidávání vody do těsta na pečení	3 – 8 3 – 8	Hmotnost mouky 500 g
	Krájení/míchání pěny/pomazánek	8	Celková hmotnost sekaného libového masa 1 kg
Kráječ s víkem strouhacích kotoučů	Polévky – začněte na nízkých otáčkách a přejděte na maximální	1 – 8	2 l
Šlehač	Šlehání žloutku a bílku Krém	automatický režim	2 – 8 250-750 mls
Hnětací hák	Kynutá těsta	6 – 8	Celková hmotnost 1,3 kg Hmotnost mouky 650 g
disk na krájení/sekání	Pevné potraviny, jako například mrkev nebo tvrdý sýr. Měkčí potraviny jako například okurky nebo rajčata.	5 – 8 1 – 3	– –
Pasírovací nástavec	Parmazán, brambory na bramborové knedlíky.	8	–
Minirobot a kráječ	Univerzální použití.	8	Celková hmotnost masa 300 g
Odšťavňovač citrusových plodů	Drobné ovoce tj. limetky a citróny Větší ovoce tj. pomeranče a grapefruity	1 2	– –
Odstředivý odšťavovač	Odšťavování tužšího ovoce a zeleniny, např. jablek a mrkve	automatický režim	1 kg jablek 800 g mrkve
	Odšťavování měkkých citrusových plodů, např. hroznů a rajčat.		500 g
Mixér	Polévky a nápoje	8	1,5 l
	Majonézy	8	3 vejce + 450 ml oleje
	Napěnění mléka	8	1 l
	Drcení ledu – použijte impuls a pouštějte v krátkých dávkách, dokud led nenadrtíte na potřebnou konzistenci	Impuls	6 kostek
Multifunkční mlýnek	Zpracování celé škály koření Rozemletí kávových zrn Nasekání ořechů	8 8 8	100 g 75 g 140 g

používání mixéru

1 Osaďte těsnící kroužek ⑫ do nožové jednotky ⑬ – ujistěte se, že je těsnění správně umístěno v ploše drážky.
- **Když je těsnění poškozené nebo špatně nasazené, bude obsah unikat ven.**

2 Uchopte nožovou jednotku ⑬ za spodek a vložte ji do pohárku – otáčejte proti směru hodinových ručiček, dokud nedojde k zapadnutí ❺.
3 Vložte vaše ingredience do pohárku.
4 Na pohárek osaďte víko, které přitlačte dolů pro zajištění polohy ❻. Osaďte dávkovací uzávěr.
- **Před připojením mixeru k pohonné jednotce zkontrolujte, že je regulátor rychlosti v poloze 0 a kontrolka pro automatickou volbu je vypnuta. Pokud by regulátor rychlosti nebyl v poloze 0 nebo by byla nastavena automatická volba, mixer by se spustil hned po osazení.**

5 Osaďte mixer na pohonnou jednotku s držadlem umístěným na pravé straně a otáčejte po směru hodinových ručiček, dokud nedojde k zapadnutí ❾.
- **Zařízení nepůjde spustit, pokud nebude mixér správně osazen do západek.**

6 Užijte tlačítko automatické volby nebo vyberte rychlost (viz přehled doporučených rychlostí) nebo užijte impulsové řízení.

bezpečnostní zásady
- **Tekutiny by před mixováním měly být zchlazeny na pokojovou teplotu.**
- Dávejte pozor, když manipulujete s nožovým nástavcem a když nástroje čistíte, nedotýkejte se jejich ostří.
- Mixér pouštějte pouze s nasazeným víkem.
- Nádobu používejte jen s dodaným nožovým nástavcem.
- Mixér nikdy nespouštějte naprázdno.
- Pokud chcete dosáhnout dlouhé životnost vašeho mixeru, nespouštějte jej bez pauzy na dobu delší než 60 vteřin.
- Příprava ovocných mléčných koktailů – nikdy nemixujte zmražené ingredience, které vytvořily pevnou hmotu, musíte je před přidáním do nádoby rozbít na kousky.

tipy
- Při výrobě majonézy do přístroje vložte všechny ingredience kromě oleje. Odejměte plnicí víčko. Potom za běhu přístroje otvorem v krytu pomalu přidávejte olej.
- Husté směsi jako jsou paštiky a pomazánky je někdy nutné seškrábat směs ze stěn nádoby. Je-li mixování obtížné, přidejte víc tekutiny.
- Drcení ledu – pomocí rychlého zpracování led rozdrťte do požadovaného stavu.
- Přístroj nebude fungovat, pokud mixér není řádně připevněn.
- Pokud budete chtít míchat suché ingredience - nakrájejte je na kousky, odejměte plnicí víčko a potom za chodu přístroje vhazujte jeden kousek po druhém. Vaši ruku držte nad otvorem. Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud přístroj budete pravidelně vyprazdňovat.
- Nádobu mixéru vždy vyprázdněte. Před použitím i po použití by měla být čistá.
- Nikdy nemixujte více než 1,5 litru tekutiny - pokud se při mixování tvoří pěna (např. u mléčných koktejlů), tak ještě méně.

㉚ multifunkční mlýnek (pokud je součástí příslušenství)

Užijte mlýnek pro zpracování suchých složek jako jsou ořechy, či kávová zrna. Mlýnek je také vhodný pro zpracování celé řady koření: černý pepř, zrna kardamomu, kmín, zrna koriandru, zrna fenyklu, čerstvý zázvorový kořen, čerstvé čili papričky a celý hřebíček.

při užití mlýnku postupujte následujícím způsobem

1 Dejte vaše ingredience do nádoby. Naplňte ji nanejvýš do půlky.
2 Vložte těsnící kroužek ⑰ do nožové jednotky ⑱.
3 Chytněte nožovou jednotku za spodek a vložte nože do nádoby – otáčejte proti směru hodinových ručiček, dokud nedojde k zapadnutí ❼.
4 Umístěte mlýnek na pohonnou jednotku a otáčejte po směru hodinových ručiček, dokud nedojde k zapadnutí ❿.
5 Užijte tlačítko automatické volby nebo vyberte rychlost (viz přehled doporučených rychlostí).

bezpečnostní zásady
- Sekací nože nesmíte upevnit na hnací jednotku bez namontované nádoby.
- Nádobku neodšroubovávejte, pokud je mlýnek nasazen na hnací jednotce.
- Nedotýkejte se ostří sekacích nožů. Sekací jednotku skladujte mimo dosah dětí.
- Mlýnek z hnací jednotky nesundávejte, dokud se sekací nože zcela nezastaví.
- Pokud chcete dosáhnout dlouhé životnost vašeho mlýnku, nespouštějte jej bez pauzy na dobu delší než 60 vteřin. Vypněte po dosažení správné konzistence.
- Přístroj nebude funkční, dokud nebude mlýnek správně osazen.
- Mlýnek neužívejte na rozemílání kořene kurkumy, protože ten je příliš tvrdý a mohl by poškodit nože.

tipy
- Aby bylo zpracování optimální, pokud rozemíláte koření, doporučujeme, aby várka vložená do mlýnku byla vždy do 100g.
- Koření v celku si podrží svoji vůni mnohem déle než v rozemletém stavu, a proto je nejlepší rozemílat malá množství koření pro okamžité užití, abyste zachovali koření jeho vůni.
- Pokud celé koření před rozemletím opražíte, dojde k největšímu uvolnění vůně a éterických olejů.
- Před zpracováním zázvor nasekejte na malé kousky.
- Při drcení bylin dosáhnete nejlepšího výsledku, pokud použijete střední misku.

jak používat příslušenství

⑳ sekací nůž/ ㉑ hnětač těsta

Sekací nůž má z celého příslušenství nejširší uplatnění. Doba zpracování má vliv na dosaženou konzistenci. Chcete-li si dosáhnout hrubší konzistence, použijte pulsní spínač.
Sekací nůž použijte na pečivo a koláče, k sekání syrového a vařeného masa, zeleniny, ořechů, k přípravě paštik, pomazánek, krémových polévek a k výrobě strouhanky z pečiva a chleba.
Hnětač se používá na kynuté těsto.

tipy
sekací nůž
- Maso, chléb a zeleninu pokrájejte asi na 2cm kousky.
- Pečivo nakrájené na kousky vhazujte do plnicího hrdla za chodu.
- Připravujete-li těsto, nakrájejte ještě tuhý tuk z chladničky na 2cm kostky.
- Nenechávejte směs zpracovávat příliš dlouho.

hnětač těsta
- Suché přísady vložte do nádoby a za chodu přilijte zbývající tekuté přísady. Nechte zpracovávat asi 45–60 vteřin, až ze směsi vznikne hladký poddajný kus těsta oblých tvarů.
- Další hnětení provádějte pouze ručně. Další hnětení v nádobě se nedoporučuje, protože robot by se mohl převrhnout.

㉒ šlehač se dvěma metlami

Používejte pouze na řidší směsi, např. vaječné bílky, smetanu, sušené mléko, a ke šlehání vajec a cukru na do piškotového těsta bez tuku. Hustší směsi obsahující tuk s moukou by šlehač poškodily.

jak používat šlehač

1 Nasaďte snímatelnou pohonnou hřídel a nádobu na poháněcí jednotku.
2 Obě metly zasuňte pevně do hlavice šlehače ⓫.
3 Šlehač nasadíte pomalým otáčením, až do hnací hřídele zapadne.
4 Do nádoby přidejte přísady.
5 Nasaďte víko - dbejte na to, aby zakončení hřídele směřovalo do středu víka.
6 Zvolte automatický.

důležité

- Šlehač není vhodný pro přípravu rychlého pečiva nebo krémů z tuku a cukru, protože tyto směsi jej mohou poškodit. Pro přípravu pečiva vždy používejte kráječ.

tipy

- Nejlepších výsledků dosáhnete, použijete-li vejce pokojové teploty.
- Před šleháním zkontrolujte, zda jsou nádoba i šlehač čisté a nejsou na nich zbytky tuku.

㉓ maxi kryt

Při zpracovávání tekutin používejte sekací nůž s maxi krytem. Umožňuje zvětšit objemovou kapacitu nádoby z 1,4 litru na 2 litru, zabraňuje vylití a zvyšuje efektivnost sekacího nože.

1 Nasaďte snímatelnou pohonnou hřídel a misku na poháněcí jednotku.
2 Nasaďte nástavec se sekacím nožem.
3 Přidejte přísady podle potřeby.
4 Nasaďte kryt na nástavec se sekacím nožem a přesvědčte se, zda drží pevně na vnitřním okraji nádoby a drážka ⓬ zapadá do zarážky uvnitř nádoby. **Na kryt netlačte, držte ho za úchytku uprostřed.**
5 Nasaďte víko a zapněte.

plátkovací/strouhací kotouče

Sekací kotouče – silný (4mm) ㉔, tenký (2 mm) ㉕
Sekací kotouče užívejte na sýr, mrkev, brambory, zelí, okurky, cukety, červenou řepu a cibuli.

Strouhací kotouče – hrubý ㉖, jemný ㉗
Strouhací kotouče užívejte na sýr, mrkev, brambory a jídlo podobné struktury.

kotouč na velmi jemné strouhání ㉘
Ke strouhání parmezánu a brambor do bramborových knedlíků.

bezpečnostní zásady

- **Nikdy nesnímejte víko před úplným zastavením řezných kotoučů.**
- **S řeznými kotouči zacházejte opatrně, jsou velmi ostré.**

jak používat řezné kotouče

1 Nasaďte snímatelnou pohonnou hřídel a misku na poháněcí jednotku.
- Střední miska ㉜ může být užita se všemi kotouči. Osaďte střední misku do hlavní misky – vyrovnejte výstupky s drážkami po stranách válce hlavní misky a spojte zasunutím. Při vyjímání užívejte úchyty pro prsty po stranách střední misky.

2 Kotouč chyťte za centrální úchyt ⓭ a nasaďte jej na pohonnou hřídel.
3 Nasaďte víko.
4 Vyberte si jakou velikost dávkovacího hrdla chcete použít. Pěchovátko obsahuje menší dávkovací hrdlo pro zpracování kusových položek nebo plátkových položek.
Užití širokého dávkovacího hrdla – nejprve umístěte větší pěchovadlo dovnitř dávkovacího hrdla.
Užití menšího dávkovacího hrdla – zasaďte menší pěchovadlo do většího pěchovadla a otáčejte po směru hodinových ručiček, až dojde k zaklapnutí.
Nenaplňujte hrdlo nad maximální úroveň, protože robot nepůjde spustit, dokud nebude široké dávkovací hrdlo osazeno správně.
5 Do hrdla zasuňte to, co chcete zpracovat.
6 Zapněte a rovnoměrně tlačte pěchovačem **- nikdy nestrkejte do plnicího hrdla prsty.**

tipy

- Používejte čerstvé suroviny
- Suroviny nekrájejte na příliš malé kousky. Plnicí hrdlo by se mělo zaplnit co nejvíce do šířky. Suroviny pak při zpracování neujíždějí na stranu. Někdy je lepší použít malé plnicí hrdlo.
- Při krájení na plátky nebo strouhání: svisle umístěné suroviny ⓮ se zpracují na kratší kousky a vodorovně umístěné suroviny ⓯ na delší.
- Po zpracování zbude vždy na kotouči a uvnitř misky malé množství zpracovávaného materiálu.

㉙ lis na citrusové plody

Slouží k lisování šťáv z citrusových plodů (např. pomerančů, citronů, limet a grapefruitů).

a kužel
b sítko

jak používat lis na citrusy

1 Nasaďte snímatelnou pohonnou hřídel a misku na poháněcí jednotku.
2 Na nádobu nasaďte sítko. Přesvědčte se, zda je držadlo sítka zasazeno v poloze přímo nad držadlem nádoby ⓰.
3 Nasaďte kužel otáčivým pohybem na hnací hřídel, až zapadne na doraz. ⓱.
4 Ovoce rozpulte. Pak robot zapněte a ovoce přitlačte ke kuželu.
- **Lis na citrusy nepůjde spustit, pokud nebude sítko správně usazeno v západce.**

㉛ minirobot (pokud je součástí příslušenství)

Minirobot slouží ke krájení bylin a ke zpracovávání malých množství surovin, jako například masa, cibule, ořechů, majonézy, zeleniny, pomazánek, omáček a dětské výživy.

a kráječ minirobota
b nádoba minirobota

používání s nádobou minirobota

1 Nasaďte snímatelnou pohonnou hřídel a misku na poháněcí jednotku.
2 Nasaďte nádobu minirobota tak, aby byla žebra uvnitř duté osy nádoby zarovnána s drážkami na hlavní duté ose ⓲.
3 Nasaďte kráječ na hnací osu ⓳.
4 Vložte suroviny, které chcete zpracovat.
5 Nasaďte víko a zapněte zařízení.

bezpečnost

- Víko snímejte vždy až poté, co se kráječ zcela zastaví.
- Kráječ je velice ostrý – vždy s ním manipulujte opatrně.

důležité

- V zařízení nezpracovávejte koření, které může poškodit plastové části.
- Nezpracovávejte tvrdé potraviny, jako například kávová zrnka, kostky ledu nebo čokoládu, které mohou poškodit nože.

tipy

- Byliny se nejlépe krájejí čisté a suché.
- Při mixování vařených surovin pro dětskou výživu vždy přidejte trochu tekutiny.
- Před zpracováním nakrájejte potraviny jako maso, pečivo nebo zeleninu na kostky cca 1 - 2 cm.
- Při přípravě majonézy přidejte do plnícího uzávěru olej.

㉜ střední miska (pokud je součástí příslušenství)

K výrobku patří jedna miska navíc, kterou lze možno užít se všemi kotouči. Prostě osaďte střední misku do hlavní misky a nasaďte kotouče a víko podle pokynů v oddíle pro krájecí/strouhací kotouče.

㉝ odstředivý odšťavovač (pokud je součástí příslušenství)

Odstředivý odšťavňovač používejte k získávání šťávy z tvrdého ovoce a zeleniny.

a pěchovač
b víko
c oddělovač dužiny
d filtrační buben
e miska
f výpust na šťávu
g pohonná hřídel odšťavňovače

používání odstředivého odšťavovače

1 Zasuňte poháněcí adaptér odšťavovače do pohonné jednotky ⑳ – mírně zatlačte dolů, aby byl adaptér správně připojen.
2 Pak nasaďte misku odšťavovače. Přiložte držadlo proti zadní straně a otáčejte po směru hodinových ručiček, dokud nedojde k zaklapnutí ㉑.
3 Vložte oddělovač dužiny do filtračního bubnu a ujistěte se, že příchytky zapadly do otvorů v dolní části bubnu ㉒.
4 Nasaďte filtrační buben ㉓.
5 Nasaďte na mísu víko a zajistěte pootáčením, dokud se plnicí hrdlo neoctne nad držadlem ㉔. **Odšťavovač nebude fungovat, pokud nádoba či víko nejsou nasazeny správně.**
6 Pod výpust na šťávu dejte vhodný džbánek nebo sklenici.
7 Potravinu nakrájejte, aby se vlezla do dávkovacího hrdla.
8 Zvolte automatický režim a s použitím pěchovače rovnoměrně vtlačte ovoce ke zpracování – **nikdy nevkládejte do plnícího hrdla prsty!** Zcela zpracujte dávku ovoce, než přidáte další.

- Po přidání posledního kousku nechejte odšťavňovač zapnutý dalších 30 sekund, aby z filtračního bubnu odešla všechna šťáva.

bezpečnost

- **Nepoužívejte odšťavňovač, je-li jeho filtr poškozen.**
- Řezací břity na dolní straně filtračního bubnu jsou velmi ostré; při manipulaci s nimi a jejich čištění postupujte opatrně.
- Používejte pouze dodávaný pěchovač. Nikdy nestrkejte prsty do plnicí trubice. Před uvolněním ucpané přívodní trubice odpojte přívodní šňůru ze sítě.
- Před sejmutím víka vypněte a počkejte na zastavení filtru.

důležité

- Začne-li odšťavňovač vibrovat, vypněte jej a odstraňte z bubnu dužinu. (Odšťavňovač vibruje, pokud je nerovnoměrně rozmístěná dužina).
- Maximální množství zpracovatelné najednou je 1Kg ovoce nebo zeleniny (viz tabulka s přehledem otáček).
- Některé velmi tvrdé potraviny mohou zpomalit nebo zastavit chod odštavňovače. Pokud se to stane, vypněte přístroj a odblokujte filtr.
- Během používání pravidelně přístroj vypínejte a čistěte sběrnou nádobu na dužinu.

tipy

- Před zpracováním ovoce je odpeckujte a zbavte zrnek (např. meloun, švestky, papriky). Jablka a hrušky není třeba okrajovat a odstraňovat jadřinec.
- Používejte pevné a čerstvé ovoce a zeleninu.
- Pro získání maximálního množství štávy vkládejte do pěchovacího hrdla ovoce po malých dávkách a pomalu je tlačte dolů.
- Citrusové plody – oloupejte kůru a odstraňte i bílou dřeň, jinak bude šťáva chutnat hořce. Nejlepšího výsledku dosáhnete s použitím lisu na citrusové plody.

㉞ Úložná skříňka pro příslušenství

Kuchyňský robot je dodáván spolu s úložnou skříňkou na příslušenství jako jsou misky a kotouče.

1 Když je nepoužíváte, vložte šlehač, čepel nože, hnětač na těsto a kotouče do úložné skříňky na příslušenství ㉖.
2 Úložná skříňka má bezpečnostní zámek ㉗ – zavřete víko a západku posuňte doleva, čímž dojde k uzamčení ㉘. Pokud západku poté posunete doprava, dojde k otevření ㉙.

údržba a čištění

- Před čištěním robot vždy vypněte a přívodní kabel vytáhněte ze zásuvky.
- S noži a kotouči zacházejte opatrně, jsou velmi ostré.
- Některé potraviny způsobují změnu barevného odstínu plastických hmot. Jde o běžnou věc, plastický materiál se tím nepoškodí a chuť jídel zůstane stejná. Zbarvení je možné odstranit hadříkem navlhčeným v rostlinném oleji.

pohonná jednotka

- Otřete vlhkým hadříkem a osušte. Zkontrolujte, zda kolem spojovacího mechanismu nejsou zbytky potravin.
- Je-li přívodní kabel příliš dlouhý, stočte ho do prostoru na zadní straně spotřebiče ㉕.

Snímatelná pohonná hřídel/adaptér pro pohon odšťavovače

- Otřete vlhkým hadříkem a pak suchou utěrkou.
- **Hřídel ani adaptér neponořujte do vody.**

mixér/mlýnek

1 Vyprázdněte pohárek/nádobu před tím, než ho odšroubujete od nožové jednotky.
2 Pohárek/nádobu umyjte ručně.
3 Vyjměte a omyjte těsnění.
4 Nedotýkejte se ostrých nožů - očistěte je kartáčkem v horké vodě s mycím prostředkem a pak je pod tekoucí vodou řádně opláchněte. **Nástavec mixéru neponořujte do vody.**
5 Překlopte a nechte oschnout.

šlehač se dvěma metlami

- Metly opatrně vysuňte z hlavice šlehače. Omyjte je v teplé vodě s mycím prostředkem.
- Hlavici šlehače otřete vlhkým hadříkem a osušte. **Hlavici šlehače neponořujte do vody.**

ostatní díly

- Umyjte v ruce, pak osušte.
- Pro umytí je také možno použít myčku, a to její horní patro. Položky nepokládejte přímo na spodní polici nad zahřívací těleso. Doporučujeme krátký program s nízkou teplotou (Maximum 50°C).

Položka	Položka vhodná pro mytí v myčce
Hlavní, střední a mini miska, víko, pěchovátka, špachtle	✔
Skleněný pohár mixeru, víko, dávkovací uzávěr	✔
Nožová jednotka a těsnění pro mixer a mlýnek	✘
Sklenice mlýnku	✔
Nožové čepele, hnětač na těsto, maxi kryt mixéru	✔
šlehače	✔
pohonná hlava šlehače	✘
kotouče	✔
citrusový lis	✔
odstředivý odšťavovač	✘
snímatelná pohonná hřídel	✘
adaptér pro pohon odšťavovače	✘

servis a údržba

- Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit KENWOOD nebo autorizovaný servisní technik KENWOOD.

  Pokud budete mít nějaké potíže při práci s robotem, dříve než zavoláte pro pomoc a asistenci, podívejte se do průvodce odstraňování problémů.

  Pokud potřebujete pomoc:
- s obsluhou a údržbou příslušenství nebo
- servisem či opravou,
  obraťte se na prodejnu, v níž jste přístroj zakoupili.

- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.

INFORMACE PRO SPRÁVNÉM SEŠROTOVÁNÍ VÝROBKU VE SMYSLU EVROPSKÉ SMĚRNICE 2002/96

Po ukončení doby své životnosti nesmí být výrobek odklizen společně s domácím odpadem. Je třeba zabezpečit jeho odevzdání na specializovaná místa sběru tříděného odpadu, zřizovaná městskou správou anebo prodejcem, který zabezpečuje tuto službu. Oddělené sešrotování elektrospotřebičů je zárukou prevence negativních vlivů na životní prostředí a na zdraví, které způsobuje nevhodné nakládání, umožňuje recyklaci jednotlivých materiálů, a tím i významnou úsporu energií a surovin. Pro účely zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je na výrobku zaškrtnutý příslušný symbol pro sběr tříděného odpadu.

průvodce odstraňováním problémů

Problém	**Příčina**	**Řešení**
Robot nefunguje.	Není příkon – přístroj zapnut/kontrolky automatické volby nesvítí.	Zkontrolujte, zda je robot zapojený do zásuvky.
	Nádoba není správně zajištěná.	Zkontrolujte pozici a správné zapadnutí misky a zda je držadlo v pozici napravo.
	Víko není správně zajištěné.	Zkontrolujte, zda je bajonetový uzávěr víka správně umístěn do držadla.
	Velké pěchovátko není osazeno.	Nasaďte velkou tlačku.
		Kuchyňský robot nepůjde spustit, pokud miska, víko nebo velké pěchovátko nebudou správně nasazeny se zapadnutím do spoje.
		Pokud žádný z výše uvedených kroků problém neodstraní, zkontrolujte domácí jistič.
Robot se během zpracování zastaví nebo zpomalí	Byla aktivována ochrana proti přetížení. Během chodu došlo k přetížení nebo přehřátí procesoru.	Vypněte, odpojte od zdroje a nechte přístroj vychladnout po doba asi 15 minut.
	Překročení maximální kapacity.	Maximální množství pro zpracování jsou uvedena v přehledu rychlostí.
Nedostatečný výkon nástrojů/adaptérů.	Viz tipy na příslušném místě v části “používání adaptérů”. Zkontrolujte, zda jsou adaptéry správně nasazeny.	
Bliká světlo pro příkon	Běžný chod. Kontrolka bude blikat, pokud nebudou miska, víko, mixer nebo mlýnek zapojeny do pohonné jednotky nebo osazeny ve správné pozici.	Zkontrolujte, zda jsou západky zapadlé do drážek.
Bliká světlo pro automatickou volbu a příkon	Běžný chod. Kontrolka bude blikat, pokud byla zvolena automatická volba, ale západky nejsou správně zapadlé do drážek.	Zkontrolujte zda jsou západky zakleslé do drážek nebo stiskněte tlačítko automatické volby, čímž funkci automatické volby vypnete.

Magyar

A használati utasítás ábrái az első oldalon láthatók – olvasás közben hajtsa ki ezt az oldalt.

a Kenwood-készülék használata előtt

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!

biztonság

- A pengék és tárcsák nagyon élesek, óvatosan kezelje őket. **A kezelés és tisztítás során mindig a fogórésznél ❽, felül fogja meg azokat, a vágóéltől távol.**
- Ne emelje fel, vagy hordozza a robotgépet a fogantyúnál fogva – a fogantyú eltörhet, ami sérülést okozhat.
- A keverőedény kiürítése előtt mindig vegye ki a képpengét.
- Amíg a készülék feszültség alatt van, ne tegyen semmit, illetve ne nyúljon kézzel a keverőedénybe vagy a lékészítőbe.
- Mindig kapcsolja ki a motort, és a hálózati vezetéket is húzza ki a konnektorból:-
  - az alkatrészek szét- és összeszerelése előtt;
  - használat után;
  - tisztítás előtt.
- Soha ne az ujjaival, hanem mindig a tartozékként mellékelt tömőrúddal/tömőrudakkal nyomja át az alapanyagot az adagolótölcséren.
- A fedél eltávolítása előtt a tálról, vagy a turmixoló/daráló eltávolítása előtt a tápegységről:-
  - kapcsoja ki a készüléket;
  - várja meg, amíg a tartozékok/kések teljesen leálltak;
  - Ügyeljen rá, hogy ne csavarja le a turmix edényt vagy a darálót a kés egységről.
- Turmixolás előtt hagyja a folyadékokat szobahőmérsékletűre hűlni.
- Soha ne a fedővel, hanem mindig a be/ki sebességszabályozóval kapcsolja a készüléket.
- **Ez a készülék megsérülhet és sérüléseket okozhat, ha a a rögzítő mechanizmust túlzott erőnek teszik ki.**
- Csak engedélyezett tartozékot használjon.
- Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Soha ne használjon meghibásodott készüléket. Ellenőriztesse és javíttassa meg: lásd: "szerviz és vevőszolgálat".
- A géptestet, a hálózati vezetéket és a csatlakozódugaszt óvja a nedvességtől.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le az asztal vagy munkafelület széléről, és ne érintkezzék forró felülettel.
- Ne lépje túl a sebesség táblázatban megadott maximális kapacitást.
- A készüléket nem üzemeltethetik olyan személyek (a gyermekeket is beleértve), akik mozgásukban, érzékszerveik tekintetében vagy mentális téren korlátozottak, illetve amennyiben nem rendelkeznek kellő hozzáértéssel vagy tapasztalattal, kivéve ha egy, a biztonságukért felelősséget vállaló személy a készülék használatát felügyeli, vagy arra vonatkozóan utasításokkal látta el őket.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy a készülékkel játsszanak.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.
- A robotgép/turmixgép helytelen használata sérüléseket okozhat.

Tájékozódjon a “tartozékok használata” fejezet megfelelő részében az egyes tartozékokra vonatkozó biztonsági figyelmeztetésekről.

a készülék bekapcsolása előtt

- Ellenőrizze, hogy a háztartásában lévő hálózati feszültség paraméterei megegyeznek a készülék alján feltüntetettekkel.
- Ez a készülék megfelel a 2004/108/EK számú, az elektromágneses zavarvédelemről szóló EK Irányelvnek és a 2004.10.27-ei 1935/2004 számú, élelmiszerekkel érintkezésre szánt anyagokkal kapcsolatos EK jogszabálynak.

az első használat előtt

1 Távolítsa el a műanyag késvédőket a vágókésről. **A kések nagyon élesek, óvatosan kezelje őket.** Ezeket a védőelemeket dobja ki, mivel azok csak a gyártás és szállítás során szolgálnak a kés védelmére.
2 Mossa el az alkatrészeket, lásd “karbantartás és tisztítás”.

jelmagyarázat

alapkészülék

① géptest
② levehető hajtótengely
③ keverő edény
④ fedő
⑤ széles szájú cső
⑥ tömőrudak
⑦ biztonsági reteszelő
⑧ hálózati vezeték tárolója
⑨ bekapcsolás jelzőfénye
⑩ sebességszabályozó
⑪ Auto gomb

üveg turmix

⑫ tömítőgyűrű
⑬ pengecsoport
⑭ keverőpohár
⑮ záródugó
⑯ fedő

üveg többfunkciós daráló

⑰ tömítőgyűrű
⑱ pengecsoport
⑲ üveg korsó

további tartozékok

Nem biztos, hogy minden alábbi tartozékot megkapott az Ön robotgépe mellé. A mellékelt tartozékok a típus változattól függenek.

⑳ képpenge
㉑ dagasztó eszköz
㉒ áttételes fém habverő pár
㉓ maxi-keverő fedő
㉔ vastagra szeletelő tárcsa (4 mm)
㉕ vékonyra szeletelő tárcsa (2 mm)
㉖ durva aprító tárcsa
㉗ finom aprító tárcsa
㉘ reszelő/parmezán tárcsa
㉙ áttételes citromfacsaró
㉚ többfunkciós daráló (opcionális)
㉛ mini tál (opcionális)
㉜ közepes tál (opcionális)
㉝ gyümölcscentrifuga (opcionális)
㉞ toldattároló doboz
㉟ kenőlapát

a robotgép használata

1 Tegye rá a levehető hajtótengelyt a tápegységre ❶ – nyomja le kissé, hogy teljesen bekapcsolódjon a hajtótengely.
2 **Majd** tegye rá a tálat a fogójával a tápegység jobboldala felé. Húzza vissza a fogót, és forgassa el az óramutató járásával megegyező irányban, amíg bekattan ❷.
3 Válasszon ki egy tartozékot, és rögzítse azt a hajtótengelyre.
- Minden esetben előbb rögzítse a keverőedényt és a tartozékot, és csak ezután töltse be a keverőedénybe a hozzávalókat.

4 A fedőt ❸ úgy tegye fel, hogy a hajtótengely csúcsa a fedő közepébe csússzon.
5 Tegye a nyomófejeket az adagoló csőbe – fordítsa el a nyomófejet az óramutató járásával megegyező irányban, hogy a helyére kerüljön ❹.
- **A készülék nem működik, ha a tál, a fedél vagy a széles szájú csőben a nyomófej nincs egymással megfelelő kapcsolatban. Ellenőrizze, hogy az adagoló cső és a tál fogója jobb felé nézzen.**

6 Dugja be. A táplálás lámpa kigyullad és villog, amíg a tál és a fedél nincs megfelelően elhelyezve. Válassza ki az alábbi opciók közül az egyiket:
Auto gomb – a lámpa kigyullad, amikor az Auto gomb le van nyomva, és a készülékhez az optimális sebesség automatikusan kiválasztásra kerül.
Sebességszabályozás – kézzel válassza ki a szükséges sebességet (lásd az ajánlott sebesség táblázatot).
Impulzus – a (P) impulzust a rövid idejű működtetéshez használja. Az impulzus addig működik, amíg a kezelőszervet lenyomva tartja.
7 A feldolgozás végén fordítsa el a sebességszabályozót 0 helyzetbe, vagy ha az Auto press-t használja, a gomb és a lámpa kialszik.
- **A Táplálás be lámpa villog, ha a fedél, a tál vagy a széles szájú cső nincs a helyén.**
- **A Táplálás be és az Auto lámpa villog, ha az Auto van kiválasztva, de nem kapcsolódtak össze.**
- **Soha ne a fedővel, hanem mindig a be/ki sebességszabályozóval kapcsolja a készüléket.**
- **Az Auto gomb nem működik, ha a sebesség ki van választva a sebességet meghatározó kezelőszerven.**
- **A fedő levétele előtt mindig kapcsolja ki a készüléket.**

8 A fedő, a tartozékok és a keverőedény eltávolítását fordított sorrendben kell végeznie.

fontos
- A robotgép nem alkalmas kávészemek aprítására vagy darálására, illetve porcukor kristálycukorból való előállítására.
- A készülék tálja nem alkalmas kávébab őrlésére vagy darálására, vagy kristálycukor porcukorrá való őrlésére.

A funkciók sebességének kiválasztása

Eszköz/tartozék	Funkció	Sebesség	Maximális kapacitás
Késpenge	Egy lépcsős tésztakeverés	1 – 8	2kg teljes súly
	Tészta – margarin beledolgozása a lisztbe Víz hozzáadásával összedolgozza a tészta hozzávalóit	3 – 8 3 – 8	500g liszt súly
	Aprítás/pépesítés	8	1 kg sovány darált hús, teljes súly
Késpenge maxi-keverő fedővel	Levesek – kis sebességen kezdjen, majd fokozatosan növelje a sebességet a maximumig	1 – 8	2 liter
Habverő	Tojásfehérjék Krém	auto	2 – 8 250-750 mls
Dagasztó eszköz	Élesztővel készült tészták	6 – 8	1,3kg teljes súly 650g liszt súly
Lemezek – szeletelő/daraboló	Szilárd alapanyagok, mint például a répa, vagy a kemény sajt Lágyabb alapanyagok, mint például az uborka, vagy a paradicsom	5 – 8 1 – 3	– –
Reszelő lemez	Parmezán sajt, burgonya burgonyás gombóchoz.	8	–
Mini bura & kés	Mindent feldolgoz	8	300g hús teljes súly
Citromfacsaró	Kisebb gyümölcsök, pl. lime és citrom Nagyobb gyümölcsök pl. narancs és grapefruit	1 2	– –
Gyümölcscentrifuga	Gyümölcslé préselés azaz alma és sárgarépa	auto	1Kg alma 800g sárgarépa
	Lé facsarása puha gyümölcsökből, azaz szőlőből és paradicsomból		500g
Turmix	Levesek és italok	8	1,5 liter
	Majonéz	8	3 tojás + 450 ml olaj
	Tejszín	8	1 liter
	Jég darálása – az impulzus gombbal működtesse rövid ideig, amíg a jeget felaprítja a kívánt állagúra	impulzus	6 kocka
Többfunkciós daráló	Különféle fűszerek feldolgozása Babkávé őrlése Dió aprítása	8 8 8	100g 75g 140g

turmixgép használata

1 Tegye a tömítőgyűrűt ⑫ a késes egységbe ⑬ – ügyelve rá, hogy a tömítés pontosan a hornyolt területre kerüljön.
- **Szivárgáshoz vezethet, ha a tömítés megsérül vagy nem megfelelően illeszkedik.**

2 Tartsa meg a késes egység ⑬ alját, és tegye be a késeket a kehelybe – fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányban a záráshoz ❺.
3 Tegye be az alkotóelemeket a kehelybe.
4. Tegye rá a fedelet a kehelyre, és nyomja le, hogy rögzítse ❻. Tegye rá a töltő fedelet.
- **A mixernek a tápegységre való helyezése előtt ellenőrizze, hogy a sebességszabályozó 0 helyzetben van-e, és az Auto lámpa kikapcsolódott-e. Ha a sebességszabályozó nincs 0 helyzetben, vagy az Auto van kiválasztva, a mixer azonnal működésbe lép, amint a mixert ráhelyezte.**

5 Tegye a mixert a tápegységre úgy, hogy a fogója jobbra mutasson, és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban záráshoz ❾.
- **A készülék nem működik, ha a mixer nincs megfelelően rögzítve.**

6 Az Auto gombot használja, vagy válasszon ki egy sebességet (lásd az ajánlott sebességtáblázatot), vagy használja az impulzusvezérlést.

biztonság
- **Turmixolás előtt hagyja a folyadékokat szobahőmérsékletűre hűlni.**
- Mindig óvatosan bánjon a forgókés-egységgel, és tisztítás közben ne nyúljon a pengék éléhez.
- A turmixot csak akkor muködtesse, ha a fedél a helyén van.
- Kizárólag a forgókés-egységkhez készült keverőpoharat használja.
- Soha ne működtesse a turmixgépet üresen.
- A mixer hosszú élettartamának biztosítása céljából 60 másodpercnél hosszabb ideig ne működtesse.
- Smoothie receptek – ne turmixoljon összefagyott élelmiszereket, törje darabokra, mielőtt a keverőpohárba tenné őket.

ötletek
- Majonéz készítése során, helyezzen minden összetevőt a turmixgépbe, az olaj kivételével. Vegye le a töltősapkát. Ezután, már működő készülékkel, lassan adja hozzá az olajat a fedél nyílásán keresztül.
- Sűrű keverékek, például pástétomok és öntetek esetén előfordulhat, hogy el kell távolítania az edény oldalára tapadt masszát. Amennyiben nehéz turmixolni a keveréket, adjon hozzá folyadékot.
- Jégaprításhoz – működtesse a rövid üzem funkciót rövid időre bekapcsolva azt, amíg a jég el nem éri a kívánt állagot.
- A készülék nem fog működni, ha a turmixegységet helytelenül illeszti fel.
- Száraz, darabokra vágott összetevők esetén, vegye le a töltősapkát, majd a működő készülékbe egyenként dobálja be a darabokat. Tartsa kezét a nyíláson. A legjobb eredmény érdekében ürítse ki rendszeresen.
- Tilos a lékészítőt tárolási célokra használni: a lékészítőnek használat előtt és után üresnek kell lennie.
- Soha ne mixeljen 1,5 liternél nagyobb mennyiségű habos folyadékot (pl. turmix).

㉚ többfunkciós daráló (amennyiben a tartozékok közt szerepel)

A darálót olyan száraz alkotóelemek feldolgozásához használja, mint a dió, a babkávé, de alkalmas sokféle fűszer feldolgozására is: Feketebors, kardamomum mag, köménymag, koriander mag, édeskömény mag, friss gyömbér gyökér, friss chilli és egész szegfűszeg.

A többfunkciós daráló használata

1 Tegye az alkotóelemeket a korsóba. Legfeljebb feléig töltse fel.
2 Tegye rá a tömítőgyűrűt ⑰ a késes egységre ⑱.
3 Fogja meg a késes egység alját, és tegye be a késeket a korsóba – fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányban záráshoz ❼.
4 Tegye a darálót a tápegységre, és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban záráshoz ❿.
5 Használja az Auto gombot, vagy válasszon ki egy sebességet (lásd az ajánlott sebességtáblázatot).

biztonság
- A daráló edény nélkül soha ne szerelje fel a forgókést a robotgépre.
- Amíg a daráló a robotgépen van, ne csavarja le a daráló edényt.
- Ügyeljen arra, hogy ne érjen a daráló kés éleihez. A daráló kést mindig gyermekektől elzárva tárolja.
- Ne vegye le a darálót, míg a képpengék teljesen meg nem álltak.
- A darálója hosszú élettartamának biztosítása céljából 60 másodpercnél hosszabb ideig ne működtesse. Kapcsolja ki, amint elérte a megfelelő konzisztenciát.
- A készülék nem működik, ha a daráló nincs megfelelően rögzítve.
- A darálóban kurkumát ne daráljon, mivel ez túl kemény, és károsíthatja a késeket.

tippek
- Fűszerek feldolgozásakor az optimális teljesítmény elérése érdekében ajánljuk, hogy a darálóba egyszerre 100 g-nál többet ne tegyen.
- Az egész fűszerek hosszabb ideig megtartják az ízüket, mint az őrölt fűszerek, ezért az íz megtartása érdekében mindig jobb csak kis mennyiséget őrölni.
- A maximális íz és az illóolajok kiválása érdekében az egész fűszereket a darálás előtt célszerű megpirítani.
- Feldolgozás előtt a gyömbért vágja kisebb részekre.
- A legjobb eredmény elérése érdekében használja a mini tálat, amikor fűszereket vág apróra.

a tartozékok használata

⑳ képpenge/ ㉑ tésztakeverő

Az összes tartozék közül a kés használható a legtöbb feladathoz. A feldolgozott anyag állaga a feldolgozási idő hosszától függ. A durvább szerkezetű anyagok feldolgozásához használja az impulzuskapcsolót. A képpenge használható torta- és süteménykészítéshez, nyers és főtt hús, zöldségfélék és dió aprításához, pástétomokhoz, mártásokhoz, pürékhez és levesekhez, valamint zsemlemorzsa készítéséhez száraz kenyérből vagy zsemléből.

A tésztakeverő kelt tészta keverékekhez használatos.

ötletek
képpenge
- A húst, kenyeret és zöldségféléket feldolgozás előtt vágja kb. 2 cm-es kockákra.
- A száraz zsemlét tördelje darabokra, és működés közben helyezze be az adagolótölcséren keresztül.
- Süteménykészítéskor közvetlenül hűtőből kivett, 2 cm-es kockákra vágott margarint használjon.
- Vigyázzon, nehogy túl sokáig végezze a feldolgozást.

tésztakeverő
- Tegye bele a száraz hozzávalókat a keverőedénybe, majd a folyadékot a készülék járatása közben töltse be az adagolótölcséren keresztül. A tészta rugalmas golyóvá válásáig végezze a keverést (45-60 mp).
- Az átgyúrást kézzel végezze, de lehetőleg ne a keverőedényben, mert ezáltal károsodhat a készülék.

㉒ habverő

A habverőt csak híg keverékekhez használja (pl. tojásfehérje, krém, sűrített tej, tojás és cukor zsír nélküli tésztaalaphoz), mert a sűrűbb keverékek (pl. zsír és liszt) tönkreteszik.

a habverő használata

1 Tegye a levehető hajtótengelyt és a tálat a tápegységre.
2 Nyomja be jól a két verőpálcát a hajtófejbe ⓫.
3 Óvatosan forgatva illessze helyére a habverőt.
4 Adagolja be a hozzávalókat.
5 Illessze helyére a fedőt ügyelve arra, hogy a tengely csúcsa a fedő közepébe csússzon.
6 Válassza ki az auto módot.

fontos
- Egy lépcsős tésztakeveréshez, illetve margarin és cukor felveréséhez ne használja a habverőt, mert az megrongálódhat. A tésztakeveréshez mindig a képpengét használja.

ötletek
- A legjobb eredményt akkor kapja, ha a felhasznált tojások szobahőmérsékletűek.
- Ellenőrizze, hogy a keverőedény és a habverő tiszta és zsírmentes-e.

㉓ mixer terelőlap

Folyadékok keverése esetén a képengét a mixer terelőlappal használja, mert ezáltal 1,4 literre 2 literre növelhető a mixelt anyag mennyisége, elkerülhető a szivárgás, és javítható a penge aprító teljesítménye.

1 Tegye rá a levehető hajtótengert és a tálat a tápegységre.
2 Illessze helyére a képengét.
3 Adagolja be a hozzávalókat.
4 Tegye a maxi keverő fedőt a kés tetejére, ügyelve rá, hogy a szélére kerüljön és a nyílás ⓬ egy vonalban legyen a tál belsejében lévő füllel. **Ne nyomja le a fedőn, tartsa a középponti fogónál.**
5 Illessze helyére a fedőt, és kapcsolja be a készüléket.

szeletelő/reszelőlapok

szeletelő tárcsák – vastag (4 mm) ㉔, vékony (2 mm) ㉕
A szeletelő tárcsákat sajthoz, sárgarépához, burgonyához, káposztához, uborkához, cukkínihez, céklához és hagymához használja.

aprító tárcsák – durva ㉖, finom ㉗
Az aprító tárcsákat sajthoz, sárgarépához, burgonyához és hasonló textúrájú élelmiszerekhez használja.

reszelőlap ㉘
Parmezán sajt és knédlihez való burgonya lereszeléséhez.

biztonság

- **Soha ne vegye le a fedőt addig, amíg a vágólemez teljesen meg nem állt.**
- **Rendkívül óvatosan bánjon a vágólemezekkel, mert azok nagyon élesek.**

a vágólemezek használata

1 Tegye rá a levehető hajtótengert és a tálat a tápegységre.
- A midi tál ㉜ az összes tárcsával használható. Tegye a midi tálat a fő tálba – ügyeljen rá, hogy a fülek és a hornyok egyvonalban legyenek a fő tál oldalán, és csúsztassa le. A kiemeléshez használja a midi tál oldalán lévő fogókat.

2 A középső fogónál ⓭ megtartva, tegye a tárcsát a hajtótengelyre.
3 Illessze helyére a fedőt.
4 Válassza ki a kívánt méretű adagoló csövet. A nyomófejben egy kisebb adagoló cső van az egyes tételek vagy vékony élelmiszerek feldolgozására.
A kis adagoló cső használatához – először tegye a nagy nyomófejet az adagoló csőbe.
A széles adagoló cső használatához – tegye a kis nyomófejet a széles nyomófejbe és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban, hogy a helyére kerüljön.
Ne töltse fel az adagoló csövet a maximum jelzésen túl, mivel a készülék nem fog működni, csak akkor, ha a széles adagoló cső nyomófeje a helyére került.
5 Tegye be a hozzávalókat az adagolótölcsérbe.
6 Kapcsolja be a készüléket, és a tömőrúddal nyomkodja le a hozzávalókat. **Soha ne tegye az ujját az adagolótölcsérbe.**

ötletek
- Friss hozzávalókat használjon.
- Ne vágja túl apróra a hozzávalókat. Töltse ki teljesen a nagy adagolótölcsért, mert így megakadályozhatja, hogy a feldolgozás során az élelmiszerdarabkák oldalt kicsússzanak. Szükség esetén használja a kis adagolótölcsért.
- Szeletelés vagy reszelés: a robotgép a függőlegesen ⓮ elhelyezett darabokat rövidebb, a vízszintesen ⓯ elhelyezett darabokat hosszabb szeletekre vágja.
- Feldolgozás után mindig marad kis mennyiségű hulladék a tárcsán vagy a tálban.

㉙ citrusfacsaró

A citrusfacsaró narancs, citrom, lime és grapefruit levének a kicsavarására alkalmas.

a kúp
b szűrő

a citrusfacsaró használata

1 Illessze a hajtótengelyt és a keverőedényt a géptestre.
2 Illessze be a szűrőt a keverőedénybe ügyelve arra, hogy a szűrő fogója közvetlenül a keverőedény fogója ⓰ fölött legyen.
3 Helyezze rá, majd forgatva húzza rá teljesen a kúpot a hajtótengelyre ⓱.
4 Vágja félbe a gyümölcsöt, majd kapcsolja be a robotgépet, és nyomja rá a gyümölcsöt a kúpra.
- **A citromnyomó nem működik, ha a szűrő nincs a helyén, s nem kapcsolódik össze.**

㉛ mini bura (amennyiben a tartozékok közt szerepel)

A mini bura fűszernövények összeaprítására és kis mennyiségű alapanyagok, mint például hús, hagyma, magvak, majonéz, zöldségek, pürék, szószok és bébiétel összekeverésére alkalmas.

a mini képenge
b mini bura

a mini bura használata

1 Tegye rá a levehető hajtótengert és a tálat a tápegységre.
2 Illessze fel a mini burát - a mini bura belsejében található bordázatnak illeszkednie kell a középső csőbordázatához ⓲.
3 Helyezze a képengét a meghajtó tengely fölé ⓳.
4 Rakja be az összekeverendő alapanyagokat.
5 Helyezze fel a fedőt és kapcsolja be a készüléket.

biztonság
- Ne vegye le a fedőt, míg a képenge teljesen meg nem állt.
- A képenge nagyon éles – mindig kellő elővigyázatossággal nyúljon hozzá.

fontos
- Ne turmixoljon fűszereket, mert kárt tehetnek a műanyag borításban.
- Ne turmixoljon kemény alapanyagokat, mint például kávébabot, jégkockákat vagy csokoládét, mert kárt tehetnek a képengében.

javaslatok
- Fűszernövényeket akkor javallott aprítani, amikor a turmixgép tiszta és száraz.
- Bébiétel összekeverésekor, ha előre elkészített alapanyagokat is használ, akkor mindig adjon hozzá egy kis folyadékot is.
- A turmixolás megkezdése előtt a húst, a kenyeret és a zöldségeket vágja fel körülbelül 1-2 cm-es (1/2 – 3/4 in) kockákra.
- Majonéz készítésekor az olajat a töltőnyíláson keresztül adagolja.

㉜ midi tál (amennyiben a tartozékok közt szerepel)

Egy extra tál is van mellékelve, amely minden tárcsával használható. Csak tegye bele a fő tálba, és tegye a helyére a tárcsákat és a fedelet, ahogy ez a szeletelő/aprító tárcsát ismertető részben látható.

㉝ gyümölcscentrifuga (amennyiben a tartozékok közt szerepel)

A gyümölcscentrifuga gyümsölcs- és zöldséglé készítésére használhatja.

a tolóka
b fedél
c pépeltávolító
d szűrődob
e tál
f gyümölcslé kivezető
g sebességes

a gyümölcscentrifuga használata

1 Tegye a gyümölcsprés hajtó adapterét a tápegységre ⑳ – kissé nyomja le, hogy az adapter a helyére kerüljön.
2 Majd tegye be a gyümölcslé tálat. Húzza a kart hátrafelé, és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban, amíg a helyére nem kerül ㉑.
3 Helyezze a pépeltávolítót a szűrődobba, ügyelve arra, hogy a fülek a dob alján található aljzatokba kerüljenek ㉒.
4 Illessze be a szűrődobot ㉓.
5 Helyezze a tartozék fedelét a tálra, fordítsa el amíg rögzül, és az adagolócso a fogantyú felett helyezkedik el ㉔. **A gyümölcscentrifuga nem működik, ha a tál vagy a fedél nem záródik pontosan a helyén.**
6 Tegyen megfelelő poharat vagy korsót a gyümölcslé kimenet alá.
7 Vágja apróra az ételt, hogy beleférjen az adagoló csőbe.
8 Válassza ki az auto módot, és nyomja le egyenletesen a tömőrúddal – **soha ne tegye az ujjait a széles szájú csőbe.** Teljesen dolgozza fel, mielőtt bármit hozzátesz.

- Miután az utolsó darabot is berakta, hagyja a készüléket további 30 másodpercig üresen járni, hogy a maradék levet is kiszívja a szűrődobból.

első a biztonság

- **Ne használja a gyümölcscentrifugát, ha a szűrője sérült.**
- A szűrődob alján található vágóélek nagyon élesek, ezért fokozottan ügyeljen a dob kezelésekor és tisztításakor.
- Kizárólag a készülékhez mellékelt tömőrudat használja. Soha ne nyúljon kézzel az adagoló tölcsérbe. Mielőtt kitisztítja az adagoló tölcsért mindig kapcsolja ki a motort, és a csatlakozót is húzza ki a konnektorból.
- A fedél levétele előtt kapcsolja ki a készüléket és mindig várja meg, amíg a szűrő forgása leáll.

fontos

- Ha a gyümölcsprés rázkódni kezd, kapcsolja ki és távolítsa el a gyümölcspépet a dobból. (A gép akkor rázkódik, ha a gyümölcshús egyenetlenül osztódik el).
- Az egyszerre feldolgozható maximális mennyiség 1 kg gyümölcs vagy zöldség (ld. a sebesség táblázatot).
- Egyes nagyon kemény alapanyagok miatt a centrifuga lelassulhat vagy megállhat. Ha ez történne, kapcsolja ki a készüléket, és tisztítsa meg a szűrőt.
- Feldolgozás közben a gyümölcsvelő-gyűjtő tartalmát rendszeresen ürítse ki.

ötletek

- A feldolgozás elott távolítsa el a magokat (pl. paprika, sárgadinnye, szilva) és az erosebb héjat (pl. sáregadinnye, ananász). Az almát és a körtét nem szükséges kimagozni és meghámozni.
- Használjon szilárd, friss zöldséget és gyümölcsöt.
- A legjobb gyümölcscentrifugálás érdekében egyszerre csak kis mennyiséget tegyen a széles szájú csőbe és lassan nyomja lefelé.
- A citrusféléket hámozza meg, és távolítsa el a fehér a fehér belet, különben a kifacsart lé keserű lehet. A legjobb eredmény elérése érdekében használja a citrusfacsarót.

㉞ toldattároló doboz

A konyhagéphez tároló doboz is tartozik a tálak és a tárcsák számára.

1 Tegye a habverőt, a képspengét, a dagasztóeszközt és a tárcsákat a tároló dobozba, ha nem használja azokat ㉖.
2 A tároló dobozon biztonsági zár van ㉗ – zárja le a fedelet és csúsztassa el a zárat balra, hogy bezárja ㉘. A nyitáshoz a zárat húzza el jobbra ㉙.

ápolás és tisztítás

- Tisztítás előtt minden esetben kapcsolja ki a gépet, a hálózati dugaszt húzza ki a konnektorból.
- A képspengék és a vágólapok rendkívül élesek, ezért ezekkel nagyfokú körültekintéssel kell bánni.
- Bizonyos élelmiszerek hatására a műanyag elszíneződhet. Ez teljesen normális jelenség, ami nem károsítja a műanyagot, illetve nem befolyásolja az élelmiszerek ízét. Az ilyen elszíneződések növényi olajba mártott ruhadarabbal dörzsölve távolíthatók el.

géptest

- Előbb nedves ruhával törölje át, majd törölje szárazra. Ügyeljen arra, hogy a reteszelő mechanizmus területén ne legyenek élelmiszermaradékok.
- A hálózati csatlakozó vezeték felesleges részét a készülék hátlapjában kialakított helyen tárolja ㉕.

levehető hajtótengely/a gyümölcsprés hajtó adaptere

- Törölje le nedves ruhával, majd szárazzal.
- **A hajtótengelyt vagy az adaptert ne merítse vízbe!**

turmixoló/daráló

1 Ürítse ki a kelyhet/korsót, mielőtt lecsavarozza a késes egységről.
2 Kézzel mosogassa el a kelyhet/korsót.
3 Vegye ki és mossa el a tömítéseket
4 Ne nyúljon az éles pengékhez. Forró szappanos víz segítségével kefélje tisztára, majd csap alá tartva öblítse át alaposan azokat. **Tilos a pengecsoportot vízbe meríteni.**
5 Lefele fordítva hagyja megszáradni.

habverő

- A verőpálcákat enyhe húzogatással emelje ki a hajtófejből, majd meleg szappanos vízben mosogassa el.
- A hajtófejet előbb nedves ruhával törölje át, majd törölje szárazra. **Tilos a hajtófejet vízbe meríteni.**

egyéb alkatrészek

- Ezeket kézzel mosogassa el, majd törölje szárazra.
- Vagy beteheti mosogatógépbe, és ott is mosogathatja a mosogatógép felső polcán. Ügyeljen rá, hogy az alsó polcra ne tegyen tárgyakat közvetlenül a fűtőelem fölé. Rövid idejű, alacsony hőmérsékletű (maximum 50°C) programot ajánlunk.

Tétel	**mosogatógépben mosogatható tétel**
fő, midi és mini tál, fedél, nyomófejek, spatula	✔
mixer üveg kehely, fedél, töltősapka	✔
késes egység és tömítés a mixerhez és a darálóhoz	✘
üveg daráló korsó	✔
képspengék, tésztadagasztó eszköz, maxi keverőfedél	✔
habverők	✔
habverő hajtófej	✘
tárcsák	✔
citromnyomó	✔
centrifugál gyümölcsprés	✘
levehető hajtótengely	✘
gyümölcsprés hajtó adapter	✘

szerviz és vevőszolgálat

- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a KENWOOD vagy egy, a KENWOOD által jóváhagyott szerviz szakemberével.
- **Ha bármilyen problémát tapasztal a robotgép használata során, olvassa el a hibakeresési útmutatót, mielőtt segítséget kérne.**

  Ha segítségre van szüksége:
- a készülék használatával vagy
- a karbantartással és a javítással kapcsolatban,
  lépjen kapcsolatba azzal az elárusítóhellyel, ahol a készüléket vásárolta.

- Tervezte és kifejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.

A TERMÉK MEGFELELŐ MÓDON TÖRTÉNŐ HULLADÉKKEZELÉSÉRE VONATKOZÓ FONTOS TUDNIVALÓK A 2002/96/EC IRÁNYELV ÉRTELMÉBEN

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad a lakossági hulladékkal együtt kezelni.
A leselejtezett termék az önkormányzatok által kijelölt szelektív hulladékgyűjtőkben (hulladékgyűjtő udvar) vagy az elhasználódott készülékek visszavételét vegező kereskedőknél adható le.
Az elektromos háztartási készülékek szelektiv gyűjtése és kezelése lehetővé teszi a nem megfelelően végzett hulladékkezelésből adódó, a kömyezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotórészeinek újrahaszonsítását, melynek révén jelentős energia-és erőforrás-megtakarítás érhető el.
Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtésére és kezelésére vonatkozó kötelezettséget a terméken feltüntetett áthúzott szemétgyűjtő edény (kerekes kuka) jelzés mutatja.

Hibakeresési útmutató

Hiba	**Ok**	**Megoldás**
A készülék nem működik	Nincs táplálás – táplálás bekapcsolva/Auto lámpák nem égnek.	Ellenőrizze, hogy a készülék csatlakoztatva van-e az áramforráshoz.
	A bura nincs megfelelően rázárva.	Ellenőrizze a tálat, a helyén van-e, és megfelelően összekapcsolódott-e, és a fogó jobbra néz-e.
	A fedő nincs megfelelően lezárva.	Ellenőrizze, hogy a fedő reteszelő megfelelően van-e hozzáillesztve a forgó egységhez.
		A készülék nem működik, ha a tál, a fedél vagy a nagy nyomófej nincs megfelelően összekapcsolva.
	A nagy nyomófej nincs rászerelve.	Tegye be a nagy nyomófejet.
		Ha nem a fentiek okozzák a hibát, akkor ellenőrizze a házi biztosíték/áramkör megszakítót.
A készülék leáll vagy lassan működik.	Működésbe lépett a túlterhelés védelem. A készülék túlterhelt vagy túlmelegedett működés közben.	Kapcsolja ki, áramtalanítsa, és hagyja, hogy a készülék lehűljön kb. 15 percig.
	Túllépte a maximális kapacitást.	Lásd a sebességtáblázatban a maximális feldolgozási mennyiségeket.
Az eszközök/tartozékok gyenge teljesítményt nyújtanak	Lásd a javaslatokat a vonatkozó “tartozék használata” részben. Ellenőrizze, hogy a tartozékok megfelelően vannak-e összeállítva.	
A Táplálás be lámpa villog	Normál működés. A lámpa villog, ha a tál, a fedél, a mixer vagy a daráló nem kap áramot, vagy nincs a helyén.	Ellenőrizze, megfelelő-e a kapcsolat az elemek között.
Az Auto és a Táplálás be lámpa villog	Normál működés. A lámpa villog, ha az Auto van kiválasztva, de nincs biztosítva a kapcsolat.	Ellenőrizze, megfelelő-e a kapcsolat az elemek között, vagy nyomja le az Auto gombot és kapcsolja ki az Auto funkciót.

Polski

Przed przystąpieniem do czytania instrukcji prosimy rozłożyć pierwszą stronę z ilustracjami

przed użyciem urządzenia Kenwood

- Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje i zachowaj je na wypadek potrzeby skorzystania z nich przyszłości.
- Wyjmij wszystkie materiały pakunkowe oraz wszelkie etykiety.

bezpieczeństwo

- Noże i tarcze są bardzo ostre, zachowaj ostrożność przy dotykaniu. **Zawsze trzymaj je za uchwyt ⑧ na górnej części i trzymaj palce z dala od tnących krawędzi: zarówno przy dotykaniu, jak i czyszczeniu.**
- Nie podnoś robota i nie przenoś go, trzymając za uchwyt. Uchwyt może się złamać, co spowoduje urazy.
- Przed opróżnieniem miski zawsze wyjmować ostrze.
- Gdy urządzenie jest podłączone do zasilania, nie wkładać rąk do miski ani do miksera.
- Wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego:-
  - przed zakładaniem lub zdejmowaniem narzędzi;
  - gdy nie jest w użytku;
  - przed czyszczeniem.
- Nigdy nie wkładać palców do podajnika. Zawsze używać dostarczonego popychacza(czy).
- Zanim zdejmiesz pokrywkę z miski lub mikser/ młynek z jednostki zasilającej:-
  - wyłącz urządzenie;
  - zaczekaj, aż przystawka / noże całkowicie się zatrzymają;
  - Nie odkręcaj dzbanka miksera albo młynka od gniazda noży.
- Przed miksowaniem trzeba dać ostygnąć płynom do temperatury pokojowej.
- Do włączania i wyłączania urządzenia nie należy używać pokrywki, tylko regulatora prędkości.
- **Urządzenie może zostać uszkodzone i spowodować urazy, jeśli zbyt mocno potraktujesz mechanizm blokujący.**
- Nie należy używać niedozwolonego wyposażenia.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez opieki podczas pracy.
- Nigdy nie korzystaj z uszkodzonego urządzenia. Sprawdź lub oddaj go do naprawy: patrz ‘obsługa i ochrona konsumenta’
- Nie dopuścić, aby korpus urządzenia, kabel lub wtyczka zamokły.
- Nie pozwalać, aby kabel zwisał z krawędzi stołu lub blatu kuchennego albo dotykał gorących powierzchni.
- Nigdy nie przekraczaj maksymalnych wskaźników, podanych w tabeli prędkości.
- Niniejsze urządzenie nie powinno być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, umysłowych lub o zaburzonych zmysłach, jak również przez osoby niedoświadczone i nie znające się na urządzeniu, dopóki nie zostaną one przeszkolone na temat zasad eksploatacji tego urządzenia lub nie będą nadzorowane przez osobę odpowiadającą za ich bezpieczeństwo.
- Należy sprawować kontrolę nad dziećmi, żeby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.
- Niezgodne z przeznaczeniem użycie robota / miksera może spowodować urazy.

Zobacz odpowiedni rozdział, część ‘eksploatacja urządzenia’, aby bezpiecznie korzystać z poszczególnych urządzeń.

przed podłączeniem urządzenia

- Upewnij się, że zasilanie elektryczne odpowiada zaznaczonemu na spodzie urządzenia.
- Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2004/108/WE dotyczącą kompatybilności elektromagnetycznej oraz z rozporządzeniem WE nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r. dotyczącym materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

przed użyciem urządzenia po raz pierwszy

1 Z ostrza noża zdejmij plastikowe osłony. **Zachowaj ostrożność: noże są bardzo ostre.** Osłony trzeba wyrzucić, ponieważ są one przeznaczone do ochrony ostrz tylko na czas produkcji i transportu.
2 Umyj części, zobacz ‘konserwacja i czyszczenie’.

wykaz części

malakser

① korpus
② wyjmowalny wałek napędzający
③ miska
④ pokrywka
⑤ podajnik szeroki
⑥ popychacze
⑦ blokady bezpieczeństwa
⑧ miejsce na kabel
⑨ kontrolka zasilania
⑩ regulator prędkości
⑪ przycisk „Auto”

szklany blender

⑫ uszczelka
⑬ podstawa z nożami
⑭ dzbanek
⑮ zatyczka otworu do napełniania
⑯ pokrywka

szklany młynek wielofunkcyjny

⑰ uszczelka
⑱ podstawa z nożami
⑲ szklany słoik

wyposażenie

Nie wszystkie podane poniżej przystawki będą dostarczone wraz z twoim robotem kuchennym. Rodzaj przystawek zależy od modelu.

⑳ zespół noży tnących
㉑ narzędzie do zagniatania ciasta
㉒ podwójna metalowa trzepaczka z przekładnią
㉓ osłona maxi-blend
㉔ tarcza do krojenia na grube plastry (4 mm)
㉕ tarcza do krojenia na cienkie plasterki (2 mm)
㉖ tarcza do tarcia na grube wiórka
㉗ tarcza do tarcia na drobne wiórka
㉘ tarcza do rozcierania/tarcia parmezanu
㉙ wyciskacz do cytrusów
㉚ młynek wielofunkcyjny (w wyposażeniu dodatkowym)
㉛ mała miska (w wyposażeniu dodatkowym)
㉜ miska średnia (w wyposażeniu dodatkowym)
㉝ sokowirówka (w wyposażeniu dodatkowym)
㉞ pojemnik do przechowywania nasadek
㉟ szpatułka

jak używać malaksera

1 Zamocować wyjmowany wałek napędzający na zespole napędowym ❶, lekko naciskając, by wałek w pełni zaskoczył.
2 **Następnie** zamocować miskę, tak by rączka znajdowała się po prawej stronie zespołu napędowego. Umieścić miskę rączką do tyłu i przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zablokuje się w odpowiednim miejscu ❷.
3 Założyć na wałek wybrane narzędzie.
- Zawsze przed włożeniem składników umieścić miskę i narzędzie na urządzeniu.

4 Założyć pokrywkę ❸ tak, aby czubek wałka znajdował się w centrum pokrywki.
5 Zamocować popychacze w podajniku – mniejszy popychacz przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zablokuje się na miejscu ❹.
- **Robot nie będzie działać, jeżeli miska, pokrywka lub szeroki podajnik nie zostaną prawidłowo osadzone w blokadach bezpieczeństwa. Podajnik i rączka misy muszą znajdować się po prawej stronie.**

6 Włożyć wtyczkę do gniazda sieciowego. Kontrolka zasilania zaświeci się i będzie migać, aż miska i pokrywka zostaną prawidłowo zamocowane. Wybrać jedną z następujących opcji:
Przycisk „Auto” – po włączeniu przycisku zaświeci się kontrolka, a optymalna prędkość obrotów dla danej nasadki wybierana będzie automatycznie.
Regulator prędkości – pozwala na ręczne wybieranie prędkości obrotów (zob. tabela zalecanych prędkości).
Tryb pracy przerywanej – przycisk (P). W tym trybie urządzenie pracuje tak długo, jak długo wciśnięty jest przycisk.
7 Po zakończeniu pracy regulator prędkości ustawić w pozycji 0. Jeżeli używana była funkcja Auto, zwolnić przycisk, a kontrolka zgaśnie.
- **Kontrolka zasilania będzie migać, jeżeli pokrywka, miska lub szeroki podajnik nie są zamocowane.**
- **Kontrolki zasilania i funkcji Auto będą migać, jeśli wybrana została funkcja Auto, ale blokady bezpieczeństwa nie zaskoczyły.**
- **Nie należy używać pokrywki do włączania /wyłączania urządzenia; używać tylko regulatora prędkości.**
- **Przycisk Auto nie będzie działać, jeśli regulator prędkości ustawiono na którąś z prędkości.**
- **Przed zdjęciem pokrywki wyłączyć urządzenie.**

8 Aby zdjąć pokrywkę, narzędzia i miskę, należy powtórzyć powyższą procedurę w odwrotnej kolejności.

ważne
- W misce robota kuchennego nie można rozdrabniać lub mielić kawy ani mielić cukru na cukier puder.
- Dodając esencję migdałową lub inne aromaty należy uważać, aby nie dotykały części plastikowych, gdyż mogą powodować jego trwałe zabarwienie.

wybór ustawienia prędkości dla poszczególnych funkcji

Narzędzie/nasadka	Funkcja	Prędkość	Maksymalna objętość
Zespół noży tnących	Jednostopniowe ciasto w proszku	1 – 8	całkowita waga 2 kg
	Ciasto – ucieranie tłuszczu z mąką Dodanie wody w celu połączenia składników ciasta	3 – 8 3 – 8	waga mąki 500 g
	Siekanie/przecieranie/pasztety	8	1 kg chudego mięsa do mielenia całkowita waga
Zespół noży tnących z osłoną maxi-blend	Zupy – rozpocząć przy małej prędkości i zwiększać do ustawienia Max	1 – 8	2 litra
Trzepaczka	Białka jaj Śmietana	Funkcja „auto”	2 – 8 250-750 ml
Narzędzie do zagniatania ciasta	Mieszanki z drożdżami	6 – 8	całkowita waga 1,3 kg waga mąki 650 g
Tarcze – krojenie na plasterki/ siekanie	Twarde produkty, takie jak marchewka, twardy ser Bardziej miękkie produkty, takie jak ogórki i pomidory	5 – 8 1 – 3	– –
Tarcza do rozcierania	Parmezan, ziemniaki na kopytka	8	–
Miska mini-malaksera i zespół noży tnących	Wszystkie zastosowania	8	300 g mięsa do mielenia całkowita waga
Wyciskacz do cytrusów	Mniejsze owoce, np. cytryny, limonki Większe owoce, np. pomarańcze, grejpfruty	1 2	– –
Sokowirówka	Wyciskanie soku z twardych owoców i warzyw, takich jak jabłka i marchew	Funkcja „auto”	1 kg jabłka 800 g marchewki
	Wyciskanie soku z miękkich warzyw i owoców, takich jak winogrona i pomidory		500 g
Nasadka miksująca	Zupy i napoje	8	1,5 litra
	Majonez	8	3 jaja + 450 ml oleju
	Spienianie mleka	8	1 litra
	Kruszenie lodu – użyć funkcji pracy przerywanej, aż lód uzyska żądaną konsystencję	Tryb pracy przerywanej	6 kostek
Młynek wielofunkcyjny	Rozdrabnianie różnych rodzajów przypraw Mielenie kawy Siekanie orzechów	8 8 8	100 g 75 g 140 g

jak używać nasadki miksującej

1 Założyć pierścień uszczelniający ⑫ na zespół ostrzy ⑬, zwracając uwagę na to, by pierścień był poprawnie włożony w rowki.
- **Blender przecieka w wypadku, gdy uszczelka jest uszkodzona albo jest niedopasowana.**

2 Trzymając za spód zespołu ostrzy ⑬, wsunąć ostrza do dzbanka i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zablokować je na miejscu ❺.
3 Włożyć składniki do dzbanka.
4 Umieścić pokrywkę na dzbanku i wcisnąć, aby zabezpieczyć przed poluzowaniem ❻. W otworze pokrywki umieścić zakrywkę wlewu.
- **Przed zamocowaniem blendera na zespole napędowym należy sprawdzić, czy regulator prędkości jest ustawiony w pozycji „0", a kontrolka funkcji Auto nie świeci się. Jeżeli regulator prędkości nie znajduje się w pozycji „0" lub gdy świeci się kontrolka funkcji Auto, blender rozpocznie pracę natychmiast w momencie założenia nasadki na zespole napędowym.**

5 Umieścić blender na zespole napędowym (z rączką skierowaną w prawą stronę) i obrócić, aż zaskoczy ❾.
- **Urządzenie nie będzie działać, jeśli blender nie będzie prawidłowo zamocowany w blokadzie bezpieczeństwa.**

6 Użyć przycisku Auto lub wybrać prędkość (zob. tabela zalecanych prędkości), bądź użyć przycisku pracy przerywanej.

bezpieczeństwo
- **Przed miksowaniem trzeba dać ostygnąć płynom do temperatury pokojowej.**
- Zawsze uważaj przy dotykaniu zestawu nożyków oraz unikaj dotykania ostrza tnącego podczas czyszczenia.
- Uruchamiać rozdrabniarkę tylko z założonym wieczkiem.
- Używaj tylko pojemnika zaopatrzonego w zestaw nożyków.
- Nigdy nie uruchamiaj pustego miksera.
- Długi okres użytkowania blendera można zapewnić nie używając urządzenia przez okres dłuższy niż 60 sekund ciągłej pracy.
- Rada życzliwego - nigdy nie mieszaj zamrożonych składników, które stworzyły jednolitą masę podczas zamarzania, rozkrusz tę masę przez włożeniem do pojemnika.

wskazówki
- Kiedy robisz majonez, włóż wszystkie składniki, z wyjątkiem oleju, do miksera. Wyciągnij zaślepkę otworu do wlewu. Następnie, w trakcie działania urządzenia, powoli wlewaj olej przez otwór w pokrywce
- Podczas przygotowywania tłustych mieszanek, na przykład pasztetów, dipów, może być potrzebne oczyszczenie pojemnika. Jeśli mieszankę trudno jest miksować, dodaj więcej płynu.
- Kruszenie lodu – korzystaj z trybu pulsacji krótkimi wstrząsami do otrzymania odpowiedniej konsystencji.
- Urządzenie nie będzie działało, jeśli mikser jest umieszczony nieprawidłowo.
- Jeśli chcesz wymieszać suche składniki, pokrój je na kawałki, wyciągnij zaślepkę, a następnie, w trakcie działania urządzenia, wrzucaj kawałki jeden po drugim. Trzymaj ręce z daleka od otworu. Aby uzyskać lepszy wynik, regularnie opróżniaj.
- Nie używać miksera do przechowywania produktów. Przechowywać go pustego.
- Nigdy nie przetwarzać więcej niż 1,5 l – mniej w przypadku płynów, na których tworzy się piana, np. napojów z mleka.

㉚ młynek wielofunkcyjny (jeśli jest w zestawie)

W młynku można mielić suche składniki, takie jak orzechy, kawę oraz różne rodzaje przypraw, na przykład:
pieprz czarny, nasiona kardamonu, nasiona kminku, nasiona kolendry, nasiona kopru włoskiego, korzeń imbiru, papryczki chilli i całe goździki.

obsługa młynka wielofunkcyjnego

1 Składniki umieścić w słoiku młynka. Słoik napełnić najwyżej do połowy.
2 Umieścić uszczelkę ⑰ na zespole ostrzy ⑱.
3 Trzymając za spód zespołu ostrzy, wsunąć ostrza do słoika i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby je zablokować ❼.
4 Umieścić młynek na podstawie zasilającej i zablokować przekręcając zgodnie z ruchem wskazówek zegara ❿.
5 Użyć przycisku Auto lub wybrać prędkość (zob. tabela zalecanych prędkości).

bezpieczeństwo
- Nigdy nie zakładaj zespołu ostrzy na korpus bez założonego słoika.
- Nigdy nie odkręcaj słoika, gdy młynek jest założony na korpusie.
- Nie dotykaj ostrych brzeszczotów. Trzymaj zespół ostrzy z dala od dzieci.
- Nigdy nie demontować młynka zanim ostrza nie przestaną wirować.
- Długi okres użytkowania młynka można zapewnić nie używając urządzenia przez okres dłuższy niż 60 sekund ciągłej pracy. Po uzyskaniu żądanej konsystencji natychmiast wyłączyć.
- Urządzenie nie będzie działać, jeżeli młynek nie został poprawnie zamocowany.
- W młynku nie należy mielić korzenia kurkumy, który jest bardzo twardy i może uszkodzić ostrza.

wskazówki
- Najlepszy wynik uzyskuje się nie mieląc za jednym razem więcej niż 100 g przypraw.
- Całe przyprawy znacznie dłużej zachowują smak niż przyprawy zmielone, dlatego najlepiej jest mielić niewielką ilość i zużyć ją póki jest świeża.
- Pełen aromat i smak przyprawy można wydobyć prażąc ją bezpośrednio przed zmieleniem.
- Imbir należy przed zmieleniem pokroić na małe kawałki.
- Przy siekaniu ziół najlepszy rezultat uzyskuje się używając małej miski.

jak używać dodatkowego wyposażenia

⑳ nóż/ ㉑ narzędzie do wyrabiania ciasta

Nóż jest narzędziem najbardziej wszechstronnym ze wszystkich. Konsystencja po przerobie będzie zależała od długości czasu obróbki. Aby otrzymać twardszą konsystencję, należy używać przycisku pracy impulsowej.

Noża można używać do przygotowywania ciast, siekania surowego i gotowanego mięsa, warzyw, orzechów, pasztetów, sosów, rozdrabniania zup, a także do kruszenia biszkoptów i suchego chleba.

Do wyrabiania ciasta drożdżowego używać specjalnego narzędzia.

wskazówki
nóż
- Przed przetwarzaniem pociąć mięso, chleb, warzywa na kostki o wielkości ok. 2cm.
- Biszkopty połamać na kawałki i dodawać, gdy urządzenie pracuje.
- Przy przygotowywaniu ciasta dodawać tłuszcz wprost z lodówki pokrojony na 2-cm kostki.
- Uważać, aby nie przetwarzać zbyt długo.

narzędzie do ciasta
- Umieścić suche składniki w misce i poprzez podajnik dodać płyny podczas pracy urządzenia. Przetwarzać aż do otrzymania gładkiej elastycznej kuli
(45-60 sekund).
- Ponownie wyrabiać tylko ręcznie. Nie zaleca się ponownego wyrabiania w misce, gdyż urządzenie może wpaść w drgania.

㉒ trzepaczka podwójna z przekładnią

Należy używać jej tylko do lekkich mieszanek, jak białka, śmietana, mleko zagęszczone i do ubijania jajek z cukrem do biszkoptów bez tłuszczu. Cięższe mieszanki, jak tłuszcz i mąka, mogą zniszczyć trzepaczkę.

jak używać trzepaczki

1 Zamocować wyjmowany wałek napędzający i miskę na korpusie z silnikiem.
2 Oba bijaki włożyć dobrze do głowicy napędzającej ⓫.
3 Założyć trzepaczkę, ostrożnie ją przekręcając, aż zaskoczy na wałku napędzającym.
4 Dodać składniki.
5 Założyć pokrywkę tak, aby koniec wałka znajdował się w centrum pokrywki.
6 Wybrać funkcję „auto".

ważne

- Trzepaczka nie nadaje się do przygotowywania jednostopniowych ciast w proszku ani do ucierania tłuszczu i cukru, a użycie do tego celu tej trzepaczki doprowadzi do jej uszkodzenia. Do przygotowywania ciasta należy zawsze używać zespołu noży tnących.

wskazówki

- Najlepsze rezultaty można osiągnąć wtedy, gdy jajka mają temperaturę pokojową.
- Miska i bijaki powinny być czyste przed każdym ubijaniem.

㉓ osłona maxi-blend

Podczas mieszania płynów należy używać wraz z nożem osłony maxi-blend. Pozwala to na zwiększenie objętości płynu z 1,4 l do 2 l, zapobiega wylewaniu się płynów i poprawia wydajność noża.

1 Zamocować wyjmowany wałek napędzający i miskę na zespole napędowym.
2 Przymocować nóż.
3 Włożyć składniki, które mają być przetwarzane.
4 Zamocować osłonę, umieszczając ją nad nożem i opierając na występie, a wycięcie ⓬ zestawiając z wypustką wewnątrz miski. **Nie naciskać osłony – przytrzymywać ją za środkowy uchwyt.**
5 Założyć pokrywkę i włączyć urządzenie.

tarcze krojące/siekające

Tarcze do krojenia – grube plastry (4 mm) ㉔ oraz cienkie plasterki (2 mm) ㉕
Tarcz do krojenia na plastry można używać do krojenia sera, marchwi, ziemniaków, kapusty, ogórków, cukinii, buraków i cebuli.

Tarcze do tarcia – grube wiórka ㉖ i drobne wiórka ㉗
Tarcz do tarcia można używać do tarcia sera, marchwi, ziemniaków i innych składników o podobnej konsystencji.

Tarcza drobna ㉘
Do tarcia parmezanu i ziemniaków na knedle.

bezpieczeństwo

- **Nigdy nie zdejmować pokrywki zanim tarcza tnąca nie zatrzyma się całkowicie.**
- **Obchodzić się ostrożnie z tarczami, gdyż są bardzo ostre.**

jak używać tarczy tnących

1 Zamocować wyjmowany wałek napędzający i miskę na zespole napędowym.
- Miskę średnią ㉜ można stosować z wszystkimi tarczami. Miskę średnią włożyć do miski głównej, wsuwając wypustki w rowkowanie na ściankach kominka głównej miski, a następnie przesunąć w dół. Aby wyjąć średnią miskę, należy ją podnieść za pomocą znajdujących się na jej bokach uchwytów.

2 Trzymając tarczę za środkowy uchwyt ⓭, umieścić ją na wałku napędzającym.
3 Założyć pokrywkę.
4 Wybrać podajnik odpowiedniej wielkości. W popychaczu znajduje się mniejszy podajnik, umożliwiający rozdrabnianie pojedynczych lub cienko pokrojonych składników.
Aby użyć mniejszego podajnika – do większego podajnika należy najpierw wsunąć większy popychacz.
Aby użyć większego podajnika – mniejszy popychacz wsunąć do większego i przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby go zablokować.
Popychacza nie wolno napełniać powyżej poziomu maksymalnego, ponieważ robot nie będzie działać, jeżeli popychacz większego podajnika nie będzie poprawnie zamocowany.
5 Włożyć do podajnika żywność.
6 Włączyć urządzenie i płynnie popychać żywność – **nigdy nie wkładać do podajnika palców.**

wskazówki

- Używać świeżych składników
- Nie krajać żywności zbyt drobno. Napełnić większy podajnik prawie do pełna. Zapobiegnie to rozsypywaniu się żywności. Ewentualnie można użyć mniejszego podajnika.
- Przy krojeniu lub siekaniu żywność włożona pionowo ⓮ daje mniejsze kawałki niż żywność ułożona poziomo ⓯.
- Po skończonej pracy na tarczach krojących/tarkujących i w misce zawsze pozostaje niewielka ilość odpadów.

㉙ wyciskacz do cytrusów

Należy używać go do wyciskania soku z owoców cytrusowych, np. z pomarańczy, cytryn, limonek i grejpfrutów.

a wyciskacz
b sitko

jak używać wyciskacza do cytrusów

1 Umieścić wałek napędzający i miskę na korpusie.
2 Umieścić sitko w misce tak, aby jego rączka zablokowała się bezpośrednio nad rączką miski ⓰.
3 Umieścić wyciskacza na wałku napędzającym przekręcając go tak, aby opadł całkowicie na dół ⓱.
4 Przeciąć owoc na połowę. Włączyć urządzenie i przyciskać połówkę owocu do wyciskacza.

- **Wyciskarka do cytrusów nie będzie działać, jeżeli sitko nie jest prawidłowo zamocowane w blokadzie bezpieczeństwa.**

㉛ miska mini-malaksera (jeśli jest w zestawie)

Miska mini-malaksera służy do siekania ziół i przetwarzania niewielkich ilości składników, takich jak mięso, cebula, orzechy, majonez, warzywa, puree, sosy i pokarm dla niemowląt.

a zespół noży tnących miski mini-malaksera
b miska mini-malaksera

jak używać miski mini-malaksera

1 Zamocować wyjmowany wałek napędzający i miskę na zespole napędowym.
2 Założyć miskę mini-malaksera, uważając, aby żebra wewnątrz kominka mniejszej miski weszły w wycięcia kominka dużej miski ⓲.
3 Założyć zespół noży tnących na wałek napędowy ⓳.
4 Dodać składniki do przetworzenia.
5 Założyć pokrywę i włączyć mikser.

bezpieczeństwo

- Nigdy nie demontować pokrywy zanim ostrza nie przestaną wirować.
- Ostrza zespołu noży tnących są bardzo ostre, dlatego należy zawsze obchodzić się z nimi ze szczególną ostrożnością.

ważne

- Nie miksować przypraw korzennych, gdyż spowodują one uszkodzenie plastikowej powierzchni.
- Nie miksować twardych produktów, takich jak ziarna kawy, kostki lodu lub czekolady, gdyż mogą one spowodować uszkodzenie ostrzy.

wskazówki

- Zioła najlepiej mleć, gdy są czyste i suche.
- Podczas miksowania ugotowanych składników w celu sporządzenia pokarmu dla niemowląt należy zawsze dodać niewielką ilość płynu.
- Przed rozpoczęciem mielenia takie produkty, jak mięso, chleb i warzywa, należy pokroić w kostkę o boku około 1-2 cm.
- Podczas przygotowywania majonezu dodać olej przez podajnik.

㉜ miska średnia (jeśli jest w zestawie)

Do zestawu załączona jest dodatkowa miska, której można używać z wszystkimi tarczami. Wystarczy włożyć ją do miski głównej i zamocować tarczę, postępując według wskazówek zawartych w części poświęconej tarczom krojącym i siekającym.

㉝ sokowirówka (jeśli jest w zestawie)

Sokowirówka odśrodkowa służy do przygotowywania soku z twardych owoców i warzyw.

a popychacz
b wieczko
c moduł usuwania miazgi
d bęben filtra
e miska
f dziobek
g wałek napędowy sokowirówki

użytkowanie sokowirówki

1 Zamocować element przejściowy napędu sokowirówki do zespołu napędowego ⑳, lekko naciskając, by w pełni zaskoczył.
2 Zamocować miskę sokowirówki. Umieścić miskę rączką do tyłu i przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zablokuje się w odpowiednim miejscu ㉑.
3 Umieść moduł usuwania miazgi w bębnie filtra, upewniając się, że wypusty znalazły się w gniazdach na dnie bębna ㉒.
4 Założyć bęben filtra ㉓.
5 Założyć wieczko na miskę, aż wskoczy na swoje miejsce, a rurka do podawania znajdzie się powyżej uchwytu ㉔. **Sokowirówka nie będzie działać, jeżeli miska lub pokrywa nie zostaną prawidłowo osadzone w blokadach bezpieczeństwa.**
6 Pod otwór wylotowy sokowirówki podstawić odpowiedniej wielkości dzbanek lub szklankę.
7 Składniki pokroić na kawałki takiej wielkości, by zmieściły się do podajnika.
8 Wybrać funkcję „auto” i za pomocą popychacza równomiernie popychać składniki do podajnika. **Do podajnika nie wolno wkładać palców.** Przed dodaniem kolejnych, zaczekać, aż składniki w podajniku zostaną całkiem przerobione.

- Po dodaniu ostatniego kawałka należy pozostawić pracującą sokowirówkę na dalsze 30 sekund, aby cały sok wyciekł z bębna filtra.

bezpieczeństwo

- **Nie należy eksploatować sokowirówki, jeśli filtr jest uszkodzony.**
- Ostrza tnące w podstawie bębna filtra są bardzo ostre, dlatego należy zachować szczególną ostrożność podczas obchodzenia się z bębnem i jego czyszczenia.
- Stosuj wyłącznie popychacz dostarczony w zestawie. Nigdy nie należy wkładać palców do leju wsypowego. Przed przystąpieniem do odblokowania niedrożnego leju wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka sieciowego.
- Przed zdjęciem pokrywy wyłącz urządzenie i poczekaj, aż filtr się zatrzyma.

ważne

- Jeśli sokowirówka zacznie drgać, należy ją wyłączyć i opróżnić miazgę z bębna. (Drgania sokowirówki pojawiają się, gdy miazga jest nierównomiernie rozłożona.)
- Za jednym razem w sokowirówce można przerabiać maksymalnie 1 kg owoców lub warzyw (zob. tabela prędkości).
- Niektóre bardzo twarde surowce mogą spowodować zwolnienie obrotów silnika sokowirówki, a nawet jego zatrzymanie. W takim przypadku należy wyłączyć sokowirówkę i odblokować filtr.
- W trakcie pracy należy regularnie wyłączać sokowirówkę i opróżniać zbiornik miazgi.

wskazówki

- Przed wyciskaniem soku usunąć kamyki oraz pestki (np. pieprz, melon, śliwki) oraz twardą skórkę (np. melon, ananas). Jabłek i gruszek nie trzeba obierać ze skórki lub wyciągać ich środków.
- Przerabiać jędrne i świeże owoce i warzywa.
- Aby wycisnąć możliwie najwięcej soku, do podajnika wkładać małą ilość składników i wolno popychać je w dół.
- Cytrusy należy obrać ze skórki i usunąć białe włókna i błonkę – w przeciwnym razie sok może być gorzki. Najlepszy wynik daje użycie wyciskarki do cytrusów.

㉞ pojemnik do przechowywania nasadek

Robot wyposażono w pojemnik do przechowywania nasadek i tarcz.

1 Po użyciu, trzepaczkę, zespół ostrzy, narzędzie do zagniatania ciasta i tarcze włożyć do pojemnika ㉖.
2 Pojemnik został wyposażony w zamek bezpieczeństwa ㉗ – zamknąć pokrywę i przesunąć zasuwkę w lewo, aby zamknąć pojemnik ㉘. Aby otworzyć pojemnik, przesunąć zasuwkę w prawo ㉙.

pielęgnacja i czyszczenie

- Zawsze przed czyszczeniem należy wyłączać urządzenie i wyjmować wtyczkę.
- Ostrożnie obchodzić się z nożami i tarczami, gdyż są bardzo ostre.
- Niektóre rodzaje żywności mogą barwić plastik. Jest to normalne zjawisko i nie ma wpływu na plastik ani na smak potrawy. Aby usunąć zabarwienie, przetrzeć plastik szmatką zamoczoną w oleju roślinnym.

korpus z silnikiem

- Wytrzeć wilgotną szmatką i osuszyć. Na blokadzie zabezpieczającej nie mogą znajdować się resztki żywności.
- Nadmiar kabla należy umieścić z tyłu urządzenia ㉕.

wyjmowany wałek napędzający/element przejściowy napędu sokowirówki

- Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć.
- **Wałka napędzającego ani elementu przejściowego nie wolno zanurzać w wodzie.**

mikser/młynek

1 Przed odkręceniem i zdjęciem dzbanka/słoika z ostrzy należy go opróżnić.
2 Dzbanek/słoik umyć ręcznie.
3 Zdjąć i umyć uszczelki.
4 Nie dotykać ostrych noży – wyczyścić je szczoteczką w gorącej wodzie z płynem, a następnie opłukać pod bieżącą wodą. **Nie zanurzać podstawy z nożem w wodzie.**
5 Położyć je odwrócone, aby wyschły.

trzepaczka

- Wyjąć bijaki z głowicy delikatnie je pociągając. Umyć je w ciepłej wodzie z płynem.
- Przetrzeć głowicę wilgotną szmatką i osuszyć. **Nie zanurzać jej w wodzie.**

inne części

- Umyć ręcznie i osuszyć.
- Dzbanek/słoik można także myć w zmywarce do naczyń – należy je myć w górnym koszu. Unikać umieszczania elementów bezpośrednio nad grzałką, w dolnym koszu zmywarki. Zaleca się krótki program o niskiej temperaturze (maksymalnie 50°C).

element	nadaje się do mycia w zmywarce
miski: główna, mała i średnia, pokrywka, popychacze, łopatka	✔
szklany dzbanek blendera, pokrywka, zakrywka wlewu	✔
zespół ostrzy i pierścień uszczelniający blendera i młynka	✘
słoik młynka	✔
zespół ostrzy, narzędzie do zagniatania ciasta, osłona maxi-blend	✔
trzepaczki	✔
głowica napędu trzepaczek	✘
tarcze do krojenia i tarcia	✔
wyciskarka do cytrusów	✔
sokowirówka	✘
wyjmowany wałek napędzający	✘
element przejściowy sokowirówki	✘

obsługa i ochrona konsumenta

- Ze względu na bezpieczeństwo, jeśli uszkodzony został przewód, musi on zostać wymieniony przez specjalistę firmy KENWOOD lub przez upoważnionego przez tę firmę specjalistę .
- **Jeśli masz problemy z urządzeniem, zanim zadzwonisz po pomoc, zajrzyj do tabeli rozwiązywania problemów technicznych**

Jeśli potrzebujesz pomocy w związku z:

- eksploatacją swojego urządzenia albo
- obsługą lub naprawą

skontaktuj się ze sklepem, w którym nabyłeś urządzenie.

- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

UWAGI DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU ZGODNIE Z DYREKTYWĄ EUROPEJSKĄ 2002/96/EC.

W momencie zakończenia okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać go do odpadów miejskich.

Można dostarczyć go do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia wynikających z jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, oraz osiągnięcia w ten sposób znaczącej oszczędności energii i zasobów.

Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

rozwiązywanie problemów technicznych

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Malakser nie działa	Brak zasilania – urządzenie jest podłączone do sieci/kontrolki funkcji auto nie świecą się.	Sprawdzić, czy malakser jest podłączony do gniazda sieciowego.
	Miska nie została poprawnie zamontowana.	Sprawdzić, czy miska jest poprawnie założona i zamocowana w blokadzie bezpieczeństwa, a rączka miski skierowana w prawo.
	Pokrywa nie została prawidłowo założona.	Sprawdzić, czy blokada pokrywy znajduje się w prawidłowym położeniu względem uchwytu.
	Większy popychacz nie jest zamocowany.	Zamocować większy popychacz.
		Robot nie będzie działać, jeżeli miska, pokrywka lub szeroki podajnik nie zostaną prawidłowo osadzone w blokadach bezpieczeństwa.
		Jeśli żaden z powyższych problemów nie zostanie stwierdzony, sprawdzić bezpiecznik topikowy/automatyczny w domowej instalacji elektrycznej.
Robot zatrzymuje się lub zwalnia w trakcie pracy	Włączyła się funkcja zabezpieczająca przed przeciążeniem. Nastąpiło przeciążenie/przegrzanie robota podczas pracy.	Wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę przewodu sieciowego z gniazda i odczekać ok. 15 min, aż urządzenie ostygnie.
	Przekroczenie maksymalnej pojemności.	Sprawdzić tabelę maksymalnych dopuszczalnych pojemności do przetwarzania.
Niezadowalająca wydajność narzędzi/nasadek	Zapoznać się ze wskazówkami podanymi pod nagłówkiem opisującym sposób użycia określonej nasadki. Sprawdzić poprawność montażu nasadek.	
Miga kontrolka zasilania	Normalne działanie. Kontrolka miga, jeżeli miska, pokrywa, blender lub młynek nie są założone na zespół napędowy lub poprawnie zablokowane na swoim miejscu.	Sprawdzić, czy blokady bezpieczeństwa poprawnie zaskoczyły.
Migają kontrolki zasilania i funkcji Auto	Normalne działanie. Kontrolka miga, jeśli wybrano funkcję Auto, a blokady bezpieczeństwa nie zaskoczyły.	Sprawdzić, czy blokady bezpieczeństwa poprawnie zaskoczyły lub zwolnić przycisk funkcji Auto.

Русский

Перед прочтением откройте первую страницу с иллюстрациями

Перед использованием электроприбора Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.

Безопасность работы

- Лезвия и диски очень остры, поэтому обращайтесь с ними с крайней осторожностью. **При установке или снятии, а также при их чистке держите их пальцами за верхнюю часть ⑧, не прикасаясь к острым поверхностям.**
- Не поднимайте и не переносите комбайн, держась за рукоятку, т.к. рукоятка может сломаться, и вы получите травму.
- Всегда снимайте нож перед тем, как наполнять чашку.
- Соблюдайте осторожность при включенных комбайне и миксере: нельзя выполнять в них какие-либо операции руками или кухонными принадлежностями.
- Обязательно выключайте электроприбор и отсоединяйте сетевой шнур от розетки электросети в следующих случаях:-
  - перед установкой или снятием деталей;
  - когда не пользуетесь прибором;
  - перед очисткой.
- Никогда не проталкивайте продукты в подающей трубке с помощью пальцев. Всегда пользуйтесь для этой цели специально прилагаемым толкателем(ями).
- Перед снятием крышки с чаши или измельчителя/кофемолки с силового блока:-
  - отключите питание;
  - дождитесь полной остановки прибора или движения лезвий;
  - следите за тем, чтобы не отсоединить чашу измельчителя или кофемолки от режущего блока.
- Жидкости перед смешиванием следует охладить до комнатной температуры.
- Никогда не пользуйтесь крышкой для управления комбайном, всегда используйте для этой цели регулятор скорости.
- **С механизмом блокировки следует обращаться осторожно; излишние усилия могут привести к повреждению механизма и к травмам.**
- Никогда не пользуйтесь насадками, непредусмотренными для данного прибора.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Никогда не пользуйтесь поврежденным прибором. Отдайте его в ремонт: см. раздел ‘Обслуживание и забота о покупателях’.
- Никогда не допускайте попадания влаги на силовой блок, шнур или вилку.
- Следите за тем, чтобы шнур не свешивался с края стола и не касался горячих поверхностей.
- Не загружайте прибор сверх указанной в рекомендациях по выбору рабочей скорости..
- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.
- Неправильное пользование комбайном/измельчителем может привести к травме.

  Указания по безопасному использованию каждой насадки содержатся в разделе «Использование насадок».

Перед подключением к электросети

- Убедитесь в том, что электропитание в вашем доме соответствует характеристикам, указанным на днище прибора.
- Данное устройство соответствует директиве EC 2004/108/EC по электромагнитной совместимости, а также норме EC 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

Перед первым использованием

1 Снимите пластмассовые защитные чехлы с режущих лезвий. **Будьте осторожны, лезвия очень остры**. Эти ножны предназначены для предохранения лезвий только на время изготовления и транспортировки, так что они вам больше не понадобятся.
2 Промойте детали. См. раздел ‘уход и чистка’.

Обозначения

Комбайн

① силовой блок
② съемный приводной вал
③ чаша
④ крышка
⑤ подающая трубка
⑥ толкатели
⑦ защитные блокировки
⑧ паз для шнура
⑨ индикатор подключения к сети
⑩ регулятор скорости
⑪ кнопка «Автоматический режим»

Стеклянный миксер

⑫ уплотнительное кольцо
⑬ блок с ножом
⑭ чаша
⑮ воронка
⑯ крышка

Стеклянный многофункциональный измельчитель

⑰ уплотнительное кольцо
⑱ блок с ножом
⑲ стеклянная чаша

Дополнительные насадки

В комплект вашего кухонного комбайна могут входить не все перечисленные ниже дополнительные приспособления. Набор приспособлений зависит от модели.

⑳ нож
㉑ насадка для вымешивания теста
㉒ двойной редукторный металлический венчик для взбивания
㉓ крышка для перемешивания на максимальной скорости
㉔ диск для нарезки толстых ломтиков (4 мм)
㉕ диск для нарезки тонких ломтиков (2 мм)
㉖ диск для крупного шинкования
㉗ диск для мелкого шинкования
㉘ диск-терка
㉙ мельница
㉚ многофункциональный измельчитель (не входит в базовый комплект)
㉛ маленькая чаша (не входит в базовый комплект)
㉜ чаша среднего размера (не входит в базовый комплект)
㉝ центробежная соковыжималка (не входит в базовый комплект)
㉞ емкость для хранения насадок
㉟ лопаточка

Как пользоваться кухонным комбайном

1 Установите съемный приводной вал на блок электродвигателя ❶ – легонько придавите, чтобы вал полностью опустился на свое место.
2 **Затем** установите чашу так, чтобы ручка находилась справа. Установите чашу так, чтобы ручка находилась сзади, и поверните по часовой стрелке для фиксации ❷.
3 Установите нужную насадку на приводной вал.
- Чашка и необходимая насадка должны устанавливаться на прибор до того, как будут добавлены продукты.

4 Установите крышку ❸, следя за тем, чтобы верхняя часть приводного вала оказалась в центре крышки.
5 Установите толкатели внутри подающей трубки, поверните толкатель маленького размера по часовой стрелке, чтобы зафиксировать на месте ❹.
- **Комбайн не будет работать при неправильной блокировке чаши, крышки или толкателя подающей трубки с широкой горловиной. Удостоверьтесь, что подающая трубка и ручка чаши располагаются справа.**

6 Подключите прибор к сети. Загорится индикатор включения питания и будет мигать до тех пор, пока чаша и крышка не будут установлены правильно. Выберите один из следующих вариантов: -
Кнопка «Автоматический режим». Индикатор загорается при нажатии кнопки «Автоматический режим», что означает автоматический выбор оптимальной скорости для той или иной насадки.
Регулятор скорости. Вручную выберите требуемую скорость (См. таблицу рекомендованных скоростей).
Импульсный режим. Используйте импульсный режим (P) для коротких интенсивных перемешиваний. Машина будет работать в импульсном режиме до тех пор, пока рычажок переключателя удерживается в соответствующем положении.
7 После окончания процесса обработки переведите регулятор скорости в положение 0, а в случае использования «Автоматического режима», нажмите соответствующую кнопку и индикатор погаснет.
- **Если крышка, чаша или подающая трубка с широкой горловиной не были установлены, индикатор включения питания будет продолжать мигать.**
- **Если был выбран «Автоматический режим», но фиксаторы не заблокированы, индикаторы включения питания и «Автоматического режима» будут мигать.**
- **Никогда не пользуйтесь крышкой для управления комбайном, всегда используйте для этой цели регулятор скорости.**
- **Кнопка «Автоматического режима» не будет активирована в случае установки скорости с помощью регулятора скорости.**
- **Всегда выключайте прибор перед снятием крышки.**

8 Повторите описанную выше процедуру в обратном порядке для того, чтобы снять крышку, насадки и чашку.

Внимание
- Чаша комбайна не может использоваться для измельчения или помола кофейных зерен, или превращения сахарного песка в сахарную пудру.
- При добавлении миндальной эссенции или приправы к смесям старайтесь избегать контакта с пластиковыми деталями, так как это может привести к стойкому окрашиванию.

выбор скорости при различных вариантах использования

Инструмент/Насадка	**Назначение**	**Скорость**	**Максимальная загрузка**
Нож	Приготовление теста для пирогов и пирожных с однократным вымешиванием	1 – 8	Общий вес - 2 кг
	Растирание жира с мукой Добавление воды в различные ингредиенты теста для выпечки	3 – 8 3 – 8	Вес муки - 500 г
	Рубка/приготовление пюре/паштетов	8	Нарезанное нежирное мясо, общий вес - 1кг
Нож с крышкой для перемешивания на максимальной скорости	Супы-пюре – начинайте перемешивание на низкой скорости и постепенно увеличивайте скорость до максимальной	1 – 8	2 л
Венчик	Яичные белки Сливки	auto	2 – 8 250-750 мл
Насадка для замешивания теста	Дрожжевое тесто	6 – 8	Общий вес - 1,3 кг Вес муки - 650 г
Диски – нарезка/шинкование	Твердые продукты – морковь, твердый сыр и т.д. Более мягкие продукты - огурцы, помидоры и т.д.	5 – 8 1 – 3	– –
Диск-терка	Сыр пармезан, картофельные клецки по-немецки	8	–
Мини-чаша и нож	Все виды обработки продуктов	8	Общий вес мясо 300 г
Соковыжималка для цитрусовых	Более мелкие фрукты, например, плоды лайма и лимоны Более крупные фрукты, например, апельсины и грейпфруты	1 2	– –
Центрифужная соковыжималка	Используется для переработки твердых фруктов и овощей, например, яблок и моркови	auto	1 кг яблок Морковь - 800 г
	Используется для переработки мягких овощей и фруктов, например, винограда и томатов		500 г
Измельчитель	Супы и напитки	8	1,5 л
	Майонез	8	3 яйца + 450 мл масла
	Молочная пена	8	1 л
	Измельчение льда. Включайте и выключайте импульсный режим на короткий промежуток времени, пока не получите необходимую консистенцию.	Импульсный режим	6 кубиков
Многофункциональный измельчитель	Обработка разных специй Помол кофейных зерен Измельчение орехов	8 8 8	100 г 75 г 140 г

Как пользоваться измельчителем

1 Вставьте уплотнительное кольцо ⑫ в ножевой блок ⑬ так, чтобы оно правильно вошло в соответствующие пазы.
- **При отсутствии или при неправильной установке прокладки появится протечка.**

2 Удерживая ножевой блок ⑬, вставьте ножи в чашу и поверните против часовой стрелки для фиксации ❺.
3 Загрузите ингредиенты в чашу.
4 Установите крышку на чашу и надавите, чтобы заблокировать ее на месте ❻. Установите колпачок заливочного отверстия.
- **Прежде чем устанавливать миксер на блок электродвигателя, проверьте, переведен ли регулятор скорости в положение «0», и выключена ли кнопка "Автоматический режим" Если регулятор скорости не был переведен в положение «0» или была нажата кнопка «Автоматический режим», миксер начнет работать сразу же после установки на блок электродвигателя.**

5 Установите миксер на блок электродвигателя так, чтобы ручка располагалась справа и поверните по часовой стрелке для фиксации ❾.
- **Если миксер был неправильно заблокирован, машина работать не будет.**

6 Воспользуйтесь кнопкой «Автоматический режим» или выберите требуемую скорость (см. таблицу рекомендованных скоростей), или импульсный режим.

Безопасность работы
- **Жидкости перед смешиванием следует охладить до комнатной температуры.**
- Соблюдайте осторожность в обращении с насадками, не касайтесь режущих кромок при их чистке.
- Включайте гомогенизатор только с закрытой крышкой.
- Пользуйтесь чашей блендера только при наличии в ней режущей насадки.
- Никогда не включайте пустой измельчитель.
- Для обеспечения длительного срока службы миксера, время его непрерывной работы не должно превышать 60 секунд.
- Предупреждение. Не смешивайте смерзшиеся в твердые комки ингредиенты. Перед загрузкой в чашу всегда разламывайте их.

Полезные советы
- При приготовлении майонеза все ингредиенты, кроме растительного масла, поместите в измельчитель. Снимите пробку горловины. Затем при работающем устройстве медленно добавьте масло через отверстие в крышке.
- Густые смеси, например, паштеты или подливы, могут залипать. Если смеси плохо смешиваются, добавьте больше жидкости.
- Измельчение льда – используйте пульсирующий режим для короткого прерывистого воздействия до измельчения льда до нужной консистенции
- При неправильной установке измельчителя прибор не заработает.
- Для смешивания сухих ингредиентов нарежьте их на кусочки, снимите наливную пробку и при работающем устройстве загрузите кусочки один за другим. Накройте отверстие ладонью. Для получения лучшего результата регулярно опорожняйте смеситель.
- Не используйте миксер в качестве емкости для хранения. Оставляйте его пустым до и после использования.
- Никогда не смешивайте более 1,5 л, для пенистых смесей типа молочных коктейлей это значение должно быть еще меньше.

㉚ многофункциональный измельчитель (если входит в комплект)

Используйте измельчитель для обработки таких сухих ингредиентов, как орехи и кофейные зерна, а также в нем можно измельчать следующие специи: -
горошек черного перца, семена кардамона, кориандра, фенхеля, свежий корень имбиря, свежий стручковый красный перец и целые головки чеснока.

Как пользоваться измельчителем

1 Загрузите ингредиенты в чашу. Чаша должна быть заполнена наполовину.
2 Закрепите прокладочное кольцо ⑰ на режущем блоке ⑱.
3 Удерживая ножевой блок, вставьте ножи в чашу и поверните против часовой стрелки для фиксации ❼.
4 Установите измельчитель на блок электродвигателя и поверните по часовой стрелки для фиксации ❿.
5 Воспользуйтесь кнопкой «Автоматический режим» или выберите требуемую скорость (см. таблицу рекомендованных скоростей).

Безопасность работы
- Никогда не устанавливайте на машину блок ножей без закрепленного на нем кувшина.
- Запрещается снимать банку, если на машине установлена универсальная мельница.
- Не дотрагивайтесь до острых кромок ножей. Храните ножевой блок в недоступном для детей месте.
- Запрещается снимать мельницу с основания до полной остановки ножей.
- Для обеспечения длительного срока службы измельчителя, время его непрерывной работы не должно превышать 60 секунд. Выключайте прибор, как только получите необходимую консистенцию.
- При неправильной установке измельчителя, машина работать не будет.
- Не рекомендуется молоть корень куркумы, поскольку он очень твердый и может повредить лезвия ножа.

Полезные советы
- Для получения оптимального результата рекомендуется перемалывать в измельчителе не более 100 г за один раз.
- Специи в натуральном виде сохраняют свой аромат дольше, нежели молотые специи, поэтому рекомендуется молоть небольшое количество свежих специй за один раз. Таким образом, аромат сохраняется дольше.
- Чтобы получить основные масла и улучшить аромат, рекомендуется слегка обжарить специи перед обработкой.
- Перед помолом имбирь рекомендуется порезать на небольшие кусочки.
- Для измельчения трав рекомендуется использовать мини-чашу.

Использование насадок

⑳ нож/㉑ приспособление для замеса теста

Нож представляет собой наиболее универсальную насадку. Получаемая консистенция определяется продолжительностью времени обработки. При обработке более плотных ингредиентов пользуйтесь импульсным регулятором.
Ножи используются для измельчения сырого и обработанного мяса, при приготовлении кондитерских изделий из сдобного теста, для овощей, орехов, паштетов, соусов, супов-пюре, а также для получения тертых сухарей.

Если же это приспособление имеется в комплекте, то пользуйтесь ими для приготовления дрожжевых смесей.

Полезные советы
Нож
- Перед обработкой таких продуктов как мясо, хлеб, овощи порежьте их кубиками размером около 2 см.
- Сухое печенье можно разломать на кусочки и добавлять через подающую трубку в процессе работы прибора.

- При приготовлении песочного теста используйте масло и т.п., вынутое непосредственно из холодильника, порезав его на кубики размером 2 см.
- Следите, чтобы нож не перегревался.

Приспособление для замеса теста

- Разместите сухие ингредиенты в чашке и добавляйте жидкость в процессе работы прибора. Продолжайте до тех пор пока не образуется гладкий упругий ком теста, что занимает обычно 45-60 секунд.
- Повторно замешивать следует только руками. Не рекомендуется выполнять повторное замешивание в чашке, так как это может привести к неустойчивой работе комбайна.

㉒ Взбивалка с двумя венчиками (с приводом)

Предназначена только для негустых смесей, например, яичных белков, крема, сгущенного молока и для взбивания яиц с сахаром для нежирных бисквитов. При использовании с более плотными смесями может произойти поломка.

Использование взбивалки

1 Установите съемный приводной вал и чашу на блок электродвигателя.
2 Надежно вставьте каждый венчик в головку с приводом ⓫.
3 Установите взбивалку, осторожно поворачивая ее, пока она не опустится на приводной вал.
4 Положите нужные ингредиенты.
5 Установите крышку, следя за тем, чтобы торец вала оказался в центре крышки.
6 Выберите режим auto.

важная информация

- Венчик нельзя использовать для приготовления теста для пирогов с однократным вымешиванием, а также для взбивания жира с сахаром, поскольку в этом случае возможно его повреждение. Для замешивания теста для пирогов всегда используйте нож.

Полезные советы

- Для получения оптимального результата яйца должны иметь комнатную температуру.
- Прежде чем взбивать, убедитесь, что чашка и взбивалка являются чистыми и нежирными.

㉓ Крышка для приготовления смесей большого объема

При смешивании жидкостей пользуйтесь специальной крышкой вместе с ножом для приготовления смесей большого объема. Это позволит Вам увеличить допустимый объем от 1,4 л до 2 л, избежать выплескивания жидкости и повысить качество резки ножа.

1 Установите съемный приводной вал и чашу на блок электродвигателя.
2 Установите нож.
3 Добавьте нужные ингредиенты.
4 Установите насадку-крышку для приготовления больших объемов над верхушкой ножевого блока так, чтобы она вошла в пазы, а отверстие на крышке ⓬ совпало с уступом внутри чаши. **Не надавливайте на крышку, удерживайте ее за ручку в центре.**
5 Установите крышку чашки и включите прибор.

Диски для нарезки

Диски для нарезки - крупная (4 мм) ㉔, тонкая (2 мм) ㉕
Используйте диски для нарезки для измельчения сыра, моркови, картофеля, капусты, огурцов, кабачков, свеклы и лука.

Диски для шинковки - крупная ㉖, мелкая ㉗
Используйте диски для шинковки для измельчения сыра, моркови, картофеля и других продуктов похожей текстуры.

Диск-терка ㉘
Для натирания сыра типа пармезан и картофеля для клецек.

Безопасность работы

- **Никогда не снимайте крышку прежде, чем произойдет полная остановка режущего диска.**
- **Диски являются очень острыми и требуют крайне осторожного обращения**

Использование режущих дисков

1 Установите съемный приводной вал и чашу на блок электродвигателя.
- Все диски могут использоваться с чашей среднего размера ㉜. Установите чашу среднего размера внутри основной чаши так, чтобы фиксаторы совпадали с пазами на трубке основной чаши и опустите. Чтобы извлечь чашу среднего размера, поднимите ее за ручки, расположенные по бокам.

2 Удерживая ручку, расположенную в центре ⓭, установите диск на приводной вал.
3 Установите крышку.
4 Выберите подающую трубку нужного размера. Толкатель имеет малую подающую трубку для обработки отдельных продуктов и ингредиентов тонкой текстуры.
Чтобы воспользоваться малой подающей трубкой, сначала вставьте толкатель большого размера внутрь подающей трубки.
Чтобы воспользоваться подающей трубкой с широкой горловиной, вставьте толкатель небольшого размера в широкий толкатель и поверните по часовой стрелке для фиксации.
Не превышайте допустимый уровень загрузки подающей трубки, в противном случае машина работать не будет.
Также удостоверьтесь, что толкатель подающей трубки с широкой горловиной установлен правильно.
5 Положите продукты в подающую трубку.
6 Включите прибор и равновмерно нажимайте вниз на толкатель; **никогда не допускайте, чтобы Ваши пальцы оказались в подающей трубке.**

Полезные советы

- Используйте свежие продукты.
- Не режьте продукты слишком мелко. Заполняйте большую подающую трубку равномерно по всей ширине. Тем самым предотвращается смещение продуктов в сторону при обработке. Можно также использовать маленькую подающую трубку.
- При нарезке ломтиками и резании: продукты, размещаемые вертикально ⓮, будут нарезаны более короткими кусочками, чем продукты, размещаемые горизонтально ⓯.
- На диске или чаше всегда остается небольшое количество продуктов после окончания процесса обработки.

㉙ Пресс для цитрусовых

Предназначен для выжимания сока из цитрусовых фруктов (например, апельсинов, лимонов, лайма и грейпфрутов).

a конус
b сито

Использование пресса для цитрусовых

1 Установите съемный приводной вал и чашу на блок электродвигателя.
2 Установите сито в чашку, следя за тем, чтобы ручка сита была зафиксирована в положении, находящемся строго над ручкой чашки ⓰.
3 Установите конус над приводным валом, вращая его до тех пор, пока он не опустится до конца вниз ⓱.
4 Разрежьте фрукты пополам. Затем включите прибор и нажимайте разрезанной половинкой на конус.
- **Если фиксаторы сита не были заблокированы, соковыжималка для цитрусовых работать не будет.**

㉛ мини-чаша кухонного комбайна (если входит в комплект)

Мини-чаша кухонного комбайна используется для измельчения зелени и обработки малых количеств таких ингредиентов, как мясо, лук, орехи, майонез, овощи, пюре, соусы и детское питание.

a нож мини-чаши кухонного комбайна
b мини-чаша кухонного комбайна

Как пользоваться мини-чашей кухонного комбайна

1 Установите съемный приводной вал и чашу на блок электродвигателя.
2 Установите мини-чашу кухонного комбайна и убедитесь в том, что ребра, расположенные на внутренней стороне трубки мини-чаши, вошли в пазы основной трубки ⑱.
3 Установите нож на приводной вал ⑲.
4 Добавьте ингредиенты, которые должны быть обработаны.
5 Установите крышку и включите кухонный комбайн.

меры безопасности

- Запрещается снимать крышку до полной остановки ножей.
- Лезвия ножа остро заточены. Соблюдайте осторожность.

важная информация

- Данный электроприбор не предназначен для измельчения специй, поскольку они могут повредить пластмассовые поверхности прибора.
- Электроприбор также не предназначен для измельчения твердых продуктов, таких как кофейные зерна, кубики льда или шоколад, поскольку они могут повредить нож.

советы

- Измельчаемая зелень должна быть чистой и сухой.
- При смешивании вареных продуктов для приготовления детского питания добавьте немного жидкости.
- Такие продукты как мясо, хлеб и овощи перед обработкой следует порезать на кубики размером около 1-2 см.
- При приготовлении майонеза заливайте масло через подающую трубку.

㉜ чаша среднего размера (если входит в комплект)

В комплект вашего комбайна входит дополнительная чаша, которая может использоваться со всеми типами дисков. Просто установите ее внутри основной чаши, установите диски и крышку, как указано в разделе «Диски для нарезки/шинковки».

㉝ центробежная соковыжималка (если входит в комплект)

Соковыжималка с центрифугой позволяет получать сок из твердых фруктов и овощей.

a проталкиватель
b крышка
c Устройство для удаления мякоти
d Барабан фильтра
e чаша
f носик для выхода сока
g ведущий вал

Как пользоваться центробежной соковыжималкой

1 Установите адаптер приводного вал для соковыжималки на блок электродвигателя ⑳ и легонько придавите, чтобы вал полностью опустился на свое место.
2 Затем установите чашу соковыжималки. Установите чашу так, чтобы ручка находилась сзади, и поверните по часовой стрелке для фиксации ㉑.
3 Вставьте устройство для удаления мякоти в барабан фильтра - убедитесь, что скобы вошли в гнезда в основании барабана ㉒.
4 Вставьте барабанный фильтр ㉓.
5 Наденьте на чашу крышку, поверните ее так, чтобы она защелкнулась и подающая трубка села на ручку ㉔. **В случае неправильной фиксации чаши или крышки в механизме блокировки соковыжималка работать не будет.**
6 Поставьте стакан или другую емкость под отверстием для выхода сока.
7 Порежьте продукты так, чтобы они могли проходить через подающую трубку.
8 Выберите режим auto (автоматический режим) и начинайте легонько проталкивать продукты с помощью толкателя. **Ни в коем случае не опускайте пальцы в подающую трубку.** Обработайте загруженную порцию целиком прежде, чем добавлять новую.

- После добавления последнего кусочка, дайте соковыжималке поработать еще 30 секунд для того, чтобы вывести остатки сока из фильтра.

Меры безопасности

- **Использовать соковыжималку с поврежденным фильтром запрещается.**
- Режущие ножи в основании барабана фильтра очень острые, поэтому при работе с ними и чистке барабана следует соблюдать особую осторожность.
- Пользуйтесь только прилагаемым толкателем. Запрещается вставлять пальцы в трубку для подачи. Перед очисткой трубки для подачи выньте вилку из розетки.
- Прежде чем снять крышку, выключите соковыжималку и дождитесь остановки фильтра.

Важная информация

- Если соковыжимылка начнет вибрировать, выключите ее и удалите мякоть из барабана. (Если мякоть распределена неравномерно, соковыжималка начинает вибрировать).
- За один раз можно обрабатывать не больше 1 кг фруктов или овощей (см. таблицу рекомендованных скоростей).
- Загрузка очень твердых продуктов может привести к замедлению вращения или остановке прибора. В подобных случаях следует отключить прибор и разблокировать фильтр.
- Во время использования необходимо регулярно отключать прибор и проводить чистку устройства для сбора мякоти.

Советы

- Перед обработкой продукта удалите косточки и семечки (например, перец, дыня, слива) и жесткую кожуру (например, дыня, ананас). Не нужно очищать от кожуры и удалять сердцевину яблок и груш.
- Используйте твердые, свежие фрукты и овощи.
- Для получения максимального объема сока загружайте в подающую трубку небольшие порции продуктов, и медленно проталкивайте их в процессе обработки.
- Цитрусовые – почистить и удалить белую сердцевину, иначе сок будет горчить. Для качественной обработки используйте соковыжималку для цитрусовых.

㉞ емкость для хранения насадок

В комплект вашего комбайна входит емкость для хранения насадок и дисков.

1 Положите венчик, нож для замешивания, насадку для вымешивания теста и диски в емкость для хранения, если вы ими в данный момент не пользуетесь ㉖.
2 Емкость для хранения оснащена специальным фиксатором ㉗. Закройте крышку и поверните фиксатор влево для блокировки ㉘. Чтобы открыть крышку, поверните фиксатор вправо ㉙.

Уход за прибором

- Перед чисткой прибора всегда выключайте его и отсоединяйте от сети.
- Диски и ножи являются очень острыми и требуют крайне осторожного обращения.
- Некоторые продукты могут обесцвечивать пластиковые детали. Это считается нормальным явлением, не приводит к повреждению деталей и не влияет на вкус пищи. Для удаления обесцвеченного пятна потрите его тканью, смоченной растительным маслом.

Силовой блок

- Протрите влажной тряпкой, а затем насухо. Следите за тем, чтобы зона вблизи блокировочного механизма не была засорена остатками пищи.
- Избыточная часть шнура питания должна находиться в специальном пазу, расположенном на задней стороне прибора ㉕.

Съемный приводной вал/адаптер приводного вала для соковыжималки

- Протрите влажной губкой, затем просушите.
- **Не опускайте приводной вал или адаптер в воду.**

Измельчитель/мельница

1 Прежде чем открутить ножевой блок, опорожните чашу/стакан.
2 Вымойте чашу/стакан руками.
3 Снимите уплотняющие прокладки и промойте их
4 Не дотрагивайтесь до острых ножей; почистите их щеткой с горячей мыльной водой, а затем тщательно ополосните в проточной воде под краном. **Не опускайте блок с ножом в воду.**
5 Оставьте сушиться в перевернутом положении.

Взбивалка с двумя венчиками (с приводом)

- Отсоедините венчики от головки привода, осторожно потянув за них. Вымойте их в теплой мыльной воде.
- Протрите головку привода влажной тряпкой, а затем вытрите ее насухо.

Не опускайте головку привода в воду.

Прочие детали

- Вымойте руками, а затем высушите.
- Некоторые детали разрешено мыть в посудомоечной машине, но размещать их необходимо только на верхней полке. Не рекомендуется класть детали на нижнюю полку посудомоечной машины прямо над нагревательным элементом. Рекомендуется использовать короткую программу с низкой температурой (максимум 50°C).

Деталь	**Деталь, которую разрешается мыть в посудомоечной машине**
Основная чаша, чаша среднего размера и мини-чаша, крышка, толкатели, лопатка	✔
Стеклянная чаша миксера, крышка и колпачок заливочного отверстия	✔
Ножевой блок и уплотнитель миксера и измельчителя	✘
Стеклянная чаша измельчителя	✔
Нож, насадка для вымешивания теста, крышка для перемешивания на максимальной скорости	✔
Венчики	✔
Головка привода венчиков	✘
Диски	✔
Соковыжималка для цитрусовых	✔
Центробежная соковыжималка	✘
Съемный приводной вал	✘
Адаптер приводного вала для соковыжималки	✘

Обслуживание и забота о покупателях

- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании или в специализированной мастерской по ремонту агрегатов KENWOOD.
- **В случае обнаружения неисправности во время работы прибора прежде всего попытайтесь устранить ее самостоятельно (см. перечень неисправностей и способов их устранения).**

Если вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
- техобслуживании или ремонте

Обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.

- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС 2002/96/EC.

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы.

Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги. Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в составе изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.

Руководство по нахождению и устранению неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Кухонный комбайн не работает	Нет питания – индикатор включения питания/автоматического режима не светится.	Убедитесь в том, что кухонный комбайн подключен к электросети
	Чаша не зафиксирована.	Проверьте, правильно ли была установлена и зафиксирована чаша, и находится ли ее ручка с правой стороны.
	Крышка не зафиксирована.	Убедитесь в том, что фиксатор крышки расположен в области ручки.
	Не установлен большой толкатель.	Установите толкатель большого размера.
		Если чаша, крышка или большой толкатель не были правильно зафиксированы, машина работать не будет.
		Если ни одна из описанных выше проверок не выявила причину проблемы, проверьте плавкие предохранители или автоматический выключатель в вашем доме.
Комбайн останавливается или замедляет работу	Включена защита от чрезмерной загрузки. Прибор перегружен или перегрелся во время работы.	Выключите прибор, отключите от сети и оставьте остывать в течение приблизительно 15 минут.
	Загрузка выше допустимой нормы.	Чтобы определить максимально допустимые показатели загрузки, используйте таблицу рекомендованных скоростей.
Неудовлетворительная работа инструментов/насадок	См. советы в соответствующем разделе “Использование насадок”. Убедитесь в том, что насадки установлены правильно.	
Мигает индикатор включения питания	Нормальная работа. Индикатор мигает, если чаша, крышка, миксер или измельчитель не были установлены на блок электродвигателя и зафиксированы.	Удостоверьтесь, что фиксаторы расположены правильно.
Мигает индикатор включения питания и автоматического режима	Нормальная работа. Индикатор мигает, если был выбран автоматический режим, но фиксаторы расположены неправильно.	Удостоверьтесь, что фиксаторы расположены правильно или нажмите кнопку «Автоматический режим», чтобы отключить функцию автоматического режима.

Ελληνικά

Πριν από την ανάγνωση, παρακαλώ ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή Kenwood

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.

Ασφάλεια

- Οι λεπίδες και οι δίσκοι κοπής είναι πολύ κοφτερά, να τα χρησιμοποιείτε με προσοχή. **Κατά τη χρήση ή τον καθαρισμό, να τα κρατάτε πάντα από τη λαβή ❽ στην κορυφή και μακριά από το κοφτερό άκρο.**
- Μην ανασηκώνετε ή μεταφέρετε το μίξερ από τη λαβή, καθώς μπορεί να σπάσει και να προκληθεί τραυματισμός.
- Αφαιρείτε πάντα τη λεπίδα κοπής πριν βγάλετε τα περιεχόμενα από το μπολ.
- Μη βάζετε τα χέρια σας ή άλλα εξαρτήματα στο μπολ του επεξεργαστή και στην κανάτα ενώ είναι συνδεδεμένα στο ρεύμα.
- Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή και αποσυνδέστε από το ρεύμα:-
  - πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε κάποια μέρη;
  - όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή;
  - πριν από τον καθαρισμό.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας για να σπρώξετε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε πάντα τον ωθητήρα/ες που παρέχεται.
- Προτού αφαιρέσετε το καπάκι από το μπολ ή το μπλέντερ/μύλο από τη βασική μονάδα:-
  - θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας;
  - περιμένετε έως ότου τα εξαρτήματα/οι λεπίδες σταματήσουν εντελώς;
  - Προσέξτε να μην ξεβιδώσετε την κανάτα του μπλέντερ ή το δοχείο μύλου από τη μονάδα με τις λεπίδες.
- Τα υγρά πρέπει να έχουν θερμοκρασία δωματίου πριν από την ανάμειξή τους.
- Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι για να λειτουργήσετε τον επεξεργαστή τροφίμων, χρησιμοποιείτε πάντα τον επιλογέα ταχύτητας οξ/οζζ.
- **Αυτή η συσκευή μπορεί να χαλάσει και ενδέχεται να τραυματιστείτε εάν ασκηθεί υπερβολική πίεση στο μηχανισμό ενδοασφάλειας.**
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ένα μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν λειτουργεί.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή εάν έχει υποστεί βλάβη. Φροντίστε να ελέγχετε ή να επισκευάζετε τις βλάβες: δείτε την ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Μην αφήσετε ποτέ να βραχεί η συσκευή, το καλώδιο ή το φις.
- Μην αφήνετε το πλεονάζον καλώδιο να κρέμεται στην άκρη του πάγκου εργασίας ή να ακουμπά σε ζεστές επιφάνειες.
- Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ταχύτητες που αναφέρονται στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, παρά μόνον εάν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ατόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή ακολουθούν τις οδηγίες του σχετικά με τη λειτουργία της συσκευής.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.
- Η κακή χρήση του μίξερ/μπλέντερ μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.

Για επιπλέον προειδοποιήσεις ασφάλειας για κάθε εξάρτημα, ανατρέξτε στη σχετική ενότητα με τίτλο «χρήση των εξαρτημάτων».

Πριν βάλετε τη συσκευή στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή του ηλεκτρικού ρεύματος συμπίπτει με εκείνη που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία της ΕΚ 2004/108/ΕΚ σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και τον κανονισμό ΕΚ υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

1 Αφαιρέστε τα πλαστικά καλύμματα από τις λεπίδες. **Προσοχή: οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.** Πρέπει να απορρίψετε τα καλύμματα, καθώς προορίζονται για να προστατεύουν τις λεπίδες μόνο κατά την κατασκευή και τη μεταφορά.
2 Πλύνετε τα μέρη της συσκευής, βλ. «φροντίδα και καθαρισμός».

Περιγραφή

Επεξεργαστής

① κεντρική μονάδα
② αποσπώμενος άξονας επεξεργαστή
③ μπωλ
④ καπάκι
⑤ πλατύς σωλήνας τροφοδοσίας
⑥ ωθητήρες
⑦ μάνταλα ασφαλείας
⑧ αποθήκευση καλωδίου
⑨ λυχνία ένδειξης λειτουργίας
⑩ επιλογέας ταχύτητας
⑪ κουμπί αυτόματης λειτουργίας

γυάλινο μπλέντερ

⑫ δακτύλιος σφραγίσματος
⑬ μονάδα κοπής
⑭ κύπελλο
⑮ άνοιγμα γεμίσματος
⑯ καπάκι

γυάλινος μύλος πολλαπλών χρήσεων

⑰ δακτύλιος σφραγίσματος
⑱ μονάδα κοπής
⑲ γυάλινο βάζο

Επιπλέον εξαρτήματα

Ενδέχεται να μην συμπεριλαμβάνονται όλα τα εξαρτήματα που αναφέρονται παρακάτω στο μίξερ. Τα εξαρτήματα εξαρτώνται από το μοντέλο.

⑳ λεπίδα μαχαιριού
㉑ εργαλείο ζύμης
㉒ μεταλλικό χτυπητήρι με μηχανισμό δύο αναδευτήρων
㉓ κάλυμμα για μεγάλης διάρκειας ανάμιξη
㉔ δίσκος τεμαχισμού σε χοντρές φέτες (4 νν)
㉕ δίσκος τεμαχισμού σε λεπτές φέτες (2 νν)
㉖ δίσκος τεμαχισμού σε χοντρές λωρίδες
㉗ δίσκος τεμαχισμού σε λεπτές λωρίδες
㉘ δίσκος τριψίματος/παρμεζάνας
㉙ λεμονοστύφτης με μηχανισμό
㉚ μύλος πολλαπλών χρήσεων (προαιρετικός)
㉛ μίνι μπολ (προαιρετικός)
㉜ μπολ μεσαίου μεγέθους (προαιρετικός)
㉝ αποχυμωτής (προαιρετικός)
㉞ δοχείο αποθήκευσης εξαρτημάτων
㉟ σπάτουλα

Χρήση του επεξεργαστή τροφίμων

1 Τοποθετήστε τον αποσπώμενο άξονα κίνησης στην κεντρική μονάδα ❶ – πιέστε ελαφρώς προς τα κάτω μέχρις ότου βεβαιωθείτε ότι ο άξονας έχει εφαρμόσει εντελώς στη σωστή θέση.
2 **Στη** συνέχεια τοποθετήστε το μπολ με τη λαβή προς τη δεξιά πλευρά της κεντρικής μονάδας. Σπρώξτε τη λαβή προς τα πίσω και στρέψτε δεξιόστροφα μέχρις ότου ασφαλίσει στη θέση της ❷.
3 Τοποθετήστε ένα εξάρτημα πάνω από τον άξονα του επεξεργαστή τροφίμων.
- Πάντοτε εφαρμόζετε το μπολ και το εξάρτημα στη συσκευή πριν προσθέσετε τα υλικά.

4 Τοποθετήστε το καπάκι ❸ - και βεβαιωθείτε ότι ο άξονας του επεξεργαστή βρίσκεται στο κέντρο από το καπάκι.
5 Τοποθετήστε τους ωθητήρες στην ειδική υποδοχή – στρέψτε τον ωθητήρα δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του ❹.
- **Το πολυμίξερ δεν θα λειτουργήσει εάν το μπολ, το καπάκι ή ο ωθητήρας στον πλατύ σωλήνα τροφοδοσίας δεν έχουν ασφαλίσει σωστά στα μάνταλα ασφαλείας. Ελέγξτε εάν ο σωλήνας τροφοδοσίας και η λαβή του μπολ είναι στραμμένες προς τη δεξιά πλευρά.**

6 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. Η λυχνία λειτουργίας θα ανάψει και θα αναβοσβήνει μέχρις ότου το μπολ και το καπάκι τοποθετηθούν σωστά. Επιλέξτε ένα από τα ακόλουθα: -
Κουμπί αυτόματης λειτουργίας– η λυχνία θα ανάψει μόλις πατήσετε το κουμπί αυτόματης λειτουργίας και θα επιλεγεί αυτόματα η βέλτιστη ταχύτητα για το εξάρτημα.
Επιλογέας ταχύτητας – επιλέξτε χειροκίνητα την απαιτούμενη ταχύτητα (Ανατρέξτε στον πίνακα προτεινόμενων ταχυτήτων).
Λειτουργία παλμικής κίνησης – χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμικής κίνησης (Π) για σύντομη λειτουργία στη μέγιστη ταχύτητα. Η λειτουργία αυτή ενεργοποιείται ενόσω ο διακόπτης βρίσκεται στη θέση αυτή.
7 Μόλις ολοκληρωθεί η επεξεργασία των υλικών, στρέψτε τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση 0 ή εάν χρησιμοποιείτε την αυτόματη λειτουργία, πατήστε το κουμπί και η λυχνία θα σβήσει.
- **Η λυχνία λειτουργίας θα αναβοσβήνει εάν δεν έχετε τοποθετήσει το καπάκι, το μπολ ή τον πλατύ σωλήνα τροφοδοσίας.**
- **Οι λυχνίες λειτουργίας και αυτόματης λειτουργίας θα αναβοσβήνουν εάν έχετε επιλέξει την Αυτόματη λειτουργία, αλλά δεν έχουν ασφαλίσει σωστά τα μάνταλα ασφαλείας.**
- **Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι για να χειριστείτε τον επεξεργαστή, χρησιμοποιείτε πάντα τον επιλογέα ταχύτητας οξ/οζζ.**
- **Το κουμπί αυτόματης λειτουργίας δεν ενεργοποιείται εάν έχετε επιλέξει ταχύτητα στον επιλογέα ταχύτητας.**
- **Σβήνετε πάντοτε τη συσκευή πριν αφαιρέσετε το καπάκι.**

8 Αντιστρέψτε την παραπάνω διαδικασία για να αφαιρέσετε το καπάκι, τα εξαρτήματα και το μπολ.

Σημαντικό
- Το μπολ του πολυμίξερ σας δεν είναι κατάλληλο για το θρυμματισμό και το άλεσμα κόκκων καφέ, ή για τη μετατροπή χοντρής ζάχαρης σε άχνη.
- Όταν προσθέτετε εσάνς ή άρωμα αμυγδάλου σε μείγματα, αποφύγετε την επαφή με το πλαστικό γιατί μπορεί να δημιουργήσει μόνιμα σημάδια.

επιλέγοντας ταχύτητα για όλες τις λειτουργίες

Εργαλείο/Εξάρτημα	**Λειτουργία**	**Ταχύτητα**	**Μέγιστες Ποσότητες**
Λεπίδα Μαχαιριού	Μίγμα για Κέικ με Ανάμιξη Όλων μαζί των Υλικών	1 – 8	2 κιλό Συνολικό Βάρος
	Ζαχαροπλαστική – προσθήκη βουτύρου σε αλεύρι Προσθήκη νερού για την ανάμιξη των υλικών ζαχαροπλαστικής	3 – 8 3 – 8	500γρ Βάρος Αλευριού
	Τεμαχισμός/Παρασκευή πουρέ/πατέ	8	1 κιλό συνολικό βάρος άπαχου κρέατος για τεμαχισμό
Λεπίδα Μαχαιριού με κάλυμμα για μεγάλης διάρκειας ανάμιξη	Σούπες – ξεκινήστε στη χαμηλή ταχύτητα και σταδιακά ανεβείτε στη μέγιστη (Ναω)	1 – 8	2 λίτρο
Χτυπητήρι	Ασπράδια Αυγών Κρέμα	αυτόματο	2 – 8 250-750 mls
Εργαλείο ζύμης	Μίγματα με μαγιά	6 – 8	1,3 κιλό Συνολικό Βάρος 650γρ Βάρος Αλευριού
Δίσκοι τεμαχισμού – σε φέτες/ λωρίδες	Σκληρές τροφές όπως καρότα, σκληρό τυρί Μαλακότερες τροφές όπως αγγούρια, ντομάτες	5 – 8 1 – 3	– –
Δίσκος τριψίματος	Τυρί παρμεζάνα, Πατάτες για πιτάκια με ζύμη	8	–
Μικρό Μπωλ μαχαίρι	Επεξεργασία όλων των τροφών	8	300γρ κρέατος συνολικό Βάρος
Λεμονοστύφτης	Μικρότερα φρούτα, π.χ. μοσχολέμονα και λεμόνια Μεγαλύτερα φρούτα, π.χ. πορτοκάλια και γκρέιπφρουτ	1 2	– –
Φυγοκεντρικός στείφτης	Αποχυμώνει φρούτα και λαχανικά με σφιχτή σάρκα, όπως μήλα και καρότα	αυτόματο	1 Kg μήλα 800 g καρότα
	Αποχυμώνει φρούτα με μαλακή σάρκα, όπως σταφύλια και ντομάτες		500 g
Μπλέντερ	Σούπες και ροφήματα	8	1,5 λίτρο
	Μαγιονέζα	8	3 αβγά + 450 ml λάδι
	Αφρόγαλα	8	1 λίτρο
	Θρυμματισμός πάγου – χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμικής κίνησης για σύντομη λειτουργία σε μέγιστη ταχύτητα μέχρις ότου ο πάγος αποκτήσει το μέγεθος που επιθυμείτε.	λειτουργία παλμικής κίνησης	6 κύβοι
Μύλος πολλαπλών χρήσεων	Επεξεργασία διάφορων μπαχαρικών Άλεσμα κόκκων καφέ Τεμαχισμός ξηρών καρπών	8 8 8	100 γρ 75 γρ 140 γρ

για να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ

1 Τοποθετήστε το δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος ⑫ στη μονάδα των λεπίδων ⑬ και βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα ερμητικού κλεισίματος έχει τοποθετηθεί σωστά στην εγκοπή.

- **Εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης υποστεί φθορές ή δεν τοποθετηθεί σωστά, θα εμφανιστεί διαρροή.**

2 Κρατήστε τη μονάδα των λεπίδων από το κάτω μέρος ⑬ και τοποθετήστε τις λεπίδες στο κύπελλο. Περιστρέψτε την προς τα αριστερά μέχρις ότου ασφαλίσει στη θέση της ❺.

3 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο κύπελλο.

4 Τοποθετήστε το καπάκι στο κύπελλο και πιέστε το προς τα κάτω για να ασφαλίσει στη θέση του ❻. Τοποθετήστε το καπάκι του πώματος-μεζούρα.

- **Προτού τοποθετήσετε το μπλέντερ στην κεντρική μονάδα, ελέγξτε ότι ο επιλογέας ταχύτητας βρίσκεται στη θέση 0 και ότι η λυχνία αυτόματης λειτουργίας είναι σβηστή. Εάν ο επιλογέας ταχύτητας δεν βρίσκεται στη θέση 0 ή έχετε επιλέξει την αυτόματη λειτουργία, το μπλέντερ θα λειτουργήσει μόλις τοποθετήσετε το μπλέντερ στη θέση του.**

5 Τοποθετήστε το μπλέντερ στην κεντρική μονάδα με τη λαβή στραμμένη προς τη δεξιά πλευρά και στρέψτε προς τα δεξιά μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του ❾.

- **Η συσκευή δεν λειτουργεί εάν το μπλέντερ δεν είναι σωστά τοποθετημένο στο μάνταλο ασφαλείας.**

6 Χρησιμοποιήστε το κουμπί αυτόματης λειτουργίας ή επιλέξτε μια ταχύτητα (ανατρέξτε στον πίνακα προτεινόμενων ταχυτήτων) ή χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμικής κίνησης.

Ασφάλεια

- **Τα υγρά πρέπει να έχουν θερμοκρασία δωματίου πριν από την ανάμειξή τους.**
- Να είστε πάντα προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τη διάταξη λεπίδων και να αποφεύγετε την επαφή με την αιχμή των λεπίδων όταν τις καθαρίζετε.
- Θέτετε το μπλέντερ σε λειτουργία μόνο αν έχει τοποθετηθεί το καπάκι.
- Χρησιμοποιείτε την κανάτα μόνο με τη διάταξη λεπίδων που παρέχεται.
- Ποτέ μην θέτετε σε λειτουργία το μπλέντερ όταν είναι άδειο.
- Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για το μπλέντερ σας, μην το αφήνετε να λειτουργεί χωρίς διακοπή για περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα.
- Συνταγές για τνοουθιε – μην αναμειγνύετε ποτέ κατεψυγμένα υλικά που έχουν στερεοποιηθεί λόγω της ψύξης, να τα σπάτε σε κομμάτια προτού τα προσθέσετε στην κανάτα.

Συμβουλές

- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, ρίξτε όλα τα υλικά στο μπλέντερ, εκτός από το λάδι. Αφαιρέστε το πώμα-μεζούρα. Στη συνέχεια, ενώ η συσκευή λειτουργεί, προσθέστε το λάδι σιγά-σιγά μέσω του ανοίγματος στο καπάκι.
- Όταν επεξεργάζεστε παχύρρευστα μείγματα, όπως πατέ και ντιπ, ίσως χρειαστεί να τα αφαιρείτε από τα τοιχώματα του μπλέντερ με μια σπάτουλα. Εάν δυσκολεύεστε να επεξεργαστείτε το μείγμα, προσθέστε επιπλέον υγρά.
- Θρυμματισμός πάγου – χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμού για σύντομη ανάμειξη υλικών στη μέγιστη ταχύτητα μέχρις ότου ο πάγος θρυμματιστεί στο βαθμό που θέλετε.
- Η συσκευή δεν λειτουργεί εάν το μπλέντερ δεν τοποθετηθεί σωστά.
- Για να αναμείξετε στεγνά υλικά, κόψτε τα σε κομμάτια, αφαιρέστε το πώμα-μεζούρα και ενώ η συσκευή λειτουργεί, ρίξτε τα κομμάτια ένα-ένα. Κρατήστε τα χέρια σας επάνω από το άνοιγμα. Για καλύτερα αποτελέσματα, αδειάζετε τακτικά το περιεχόμενο.
- Μη χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ως συσκευή φύλαξης. Θα πρέπει να το κρατάτε άδειο πριν και μετά τη χρήση.
- Μην ανακατεύετε ποτέ παραπάνω από 1,5 λίτρο - λιγότερο για αφράτα υγρά όπως μιλκσέικ.

㉚ μύλος πολλαπλών χρήσεων (εάν παρέχεται)

Χρησιμοποιήστε το μύλο για να επεξεργαστείτε ξηρά υλικά όπως ξηρούς καρπούς, κόκκους καφέ, ενώ είναι κατάλληλος και για την επεξεργασία διάφορων μπαχαρικών όπως: - Ξερούς κόκκους μαυροπίπερου, σπόρους κάρδαμου, σπόρους κύμινου, σπόρους κολίανδρου, σπόρους μάραθου, φρέσκο τζίντζερ, φρέσκιες καυτερές πιπεριές και ολόκληρες σκελίδες.

πώς χρησιμοποιείται ο μύλος πολλαπλών χρήσεων

1 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο δοχείο. Γεμίστε το μέχρι τη μέση, όχι παραπάνω.

2 Προσαρμόστε το δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος ⑰ στη μονάδα των λεπίδων ⑱.

3 Κρατήστε τη μονάδα των λεπίδων από το κάτω μέρος και τοποθετήστε τις λεπίδες στο δοχείο. Περιστρέψτε την προς τα αριστερά μέχρις ότου ασφαλίσει στη θέση της ❼.

4 Τοποθετήστε το μύλο στην κεντρική μονάδα και περιστρέψτε τον δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει ❿.

5 Χρησιμοποιήστε το κουμπί αυτόματης λειτουργίας ή επιλέξτε μια ταχύτητα (ανατρέξτε στον πίνακα προτεινόμενων ταχυτήτων).

Ασφάλεια

- Ποτέ μην προσαρμόζετε τη μονάδα λεπίδας στη συσκευή χωρίς να έχετε προσαρμόσει το βάζο.
- Ποτέ μην ξεβιδώνετε το βάζο ενώ ο μύλος πολλαπλών χρήσεων είναι προσαρμοσμένος στη συσκευή σας.
- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες. Κρατήστε τη μονάδα λεπίδας μακριά από τα παιδιά.
- Ποτέ μην αφαιρείτε τον μύλο μέχρι να σταματήσουν τελείως να κινούνται οι λεπίδες.
- Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για το μύλο σας, μην το αφήνετε να λειτουργεί χωρίς διακοπή για περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα. Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας μόλις πετύχετε τη σωστή υφή.
- Η συσκευή δεν λειτουργεί εάν ο μύλος δεν είναι σωστά τοποθετημένος.
- Μην χρησιμοποιείτε ρίζα από κουρκούμη στο μύλο καθώς είναι πολύ σκληρή και ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στις λεπίδες.

πρακτικές συμβουλές

- Για βέλτιστη απόδοση όταν επεξεργάζεστε μπαχαρικά, σας συνιστούμε να μην επεξεργάζεστε περισσότερα από 100 γρ. μπαχαρικών στο μύλο, κάθε φορά.
- Τα ολόκληρα μπαχαρικά διατηρούν το άρωμά τους για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα σε σχέση με τα τριμμένα μπαχαρικά, επομένως είναι προτιμότερο να τρίβετε μικρές ποσότητες κάθε φορά, για να διατηρούν το άρωμά τους.
- Για να αποδεσμευτεί το μέγιστο δυνατό άρωμα και τα αιθέρια έλαιά τους, ψήστε τα μπαχαρικά ολόκληρα προτού τα αλέσετε.
- Κόψτε το τζίντζερ σε μικρά κομμάτια προτού το αλέσετε.
- Για βέλτιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε το μικρό μπολ όταν τεμαχίζετε μυρωδικά.

Χρήση των εξαρτημάτων

⑳ Λεπίδα κοπής/ ㉑ εργαλείο ζυμώματος

Αυτή η λεπίδα είναι το πιο χρηστικό εξάρτημα απ' όλα. Η υφή της τροφής εξαρτάται από το χρόνο επεξεργασίας. Για πιο χοντροκομμένα μίδματα χρησιμοποιήστε το διακόπτη "στιγμιαίας λειτουργίας".
Χρησιμοποιήστε τη λεπίδα κοπής για παρασκευή κέικ και γλυκών, για κόψιμο ωμού και μαγειρεμένου κρέατος, λαχανικών, ξηρών καρπών, πατέ, ντιπ, πολτοποίηση σούπας και επίσης για να θρυμματίζετε μπισκότα και ψωμί.

Χρησιμοποιήστε το εργαλείο ζυμώματος για μίγματα με μαγιά.

Συμβουλές
Λεπίδα κοπής

- Κόψτε τα τρόφιμα όπως το κρέας, το ψωμί, τα λαχανικά σε κύβους των 2 εκ. πριν την επεξεργασία.
- Θα πρέπει να κόψετε τα μπισκότα σε κομμάτια και να τα προσθέσετε στο σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί.
- Όταν φτιάχνετε γλυκά χρησιμοποιήστε βούτυρο κατευθείαν από το ψυγείο σε κύβους των 2 εκ.
- Προσέχετε να μην αφήσετε τον επεξεργαστή να λειτουργεί περισσότερο απ' ότι πρέπει.

Εργαλείο ζυμώματος

- Τοποθετήστε τα στεγνά υλικά στο μπολ και προσθέστε τα υγρά από το σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί.
  Αφήστε το να λειτουργήσει μέχρι να δημιουργηθεί μια απαλή ελαστική μπάλα ζύμης. Ο χρόνος που θα χρειαστεί είναι περίπου 45-60 δευτερόλεπτα.
- Ξαναζυμώστε μόνο με το χέρι. Το ξαναζύμωμα στο μπολ δεν συνιστάται γιατί ο επεξεργαστής μπορεί να γίνει ασταθής.

㉒ Διπλός αναδευτήρας

Χρησιμοποιείται για ελαφρά μίγματα όπως π.χ. ασπράδια αυγών, κρέμα, παστεριωμένο γάλα, και για χτύπημα αυγών και ζάχαρης για άπαχα παντεσπάνια. Τα βαρύτερα μίγματα όπως λίπος και αλεύρι θα του προκαλέσουν βλάβη.

Χρήση του αναδευτήρα

1 Τοποθετήστε τον αποσπώμενο άξονα κίνησης και το μπολ επάνω στην κεντρική μονάδα.
2 Τοποθετήστε κάθε εξάρτημα ανακατέματος ξεχωριστά πάνω στην κεφαλή ⓫.
3 Εφαρμόστε τον αναδευτήρα γυρίζοντάς τον προσεκτικά μέχρι να τοποθετηθεί πάνω στον άξονα.
4 Προσθέστε τα υλικά.
5 Κλείστε το καπάκι - βεβαιωθείτε ότι το άκρο του άξονα βρίσκεται στο κέντρο από το καπάκι.
6 Επιλέξτε αυτόματο.

σημαντική πληροφορία

- Το χτυπητήρι δεν είναι κατάλληλο για την παρασκευή κέικ που απαιτούν ανάμιξη όλων μαζί των υλικών καθώς επίσης ούτε για την παρασκευή κρέμας με ζάχαρη και λιπαρά επειδή τα μίγματα αυτά το φθείρουν. Χρησιμοποιείτε πάντα τη λεπίδα του μαχαιριού για την παρασκευή κέικ.

Συμβουλές

- Επιτυγχάνετε καλύτερα αποτελέσματα όταν τα αυγά είναι σε θερμοκρασία δωματίου.
- Βεβαιωθείτε ότι το μπολ και οι αναδευτήρες είναι καθαροί και δεν έχουν υπολείμματα από λίπος πριν το ανακάτεμα.

㉓ Αναμείκτης

Όταν ανακατεύετε υγρά χρησιμοποιήστε τον αναμείκτη σε συνδυασμό με την λεπίδα κοπής. Σας επιτρέπει να αυξήσετε την ικανότητα επεξεργασίας υγρών στο μπολ από 1,4 λίτρα σε 2 λίτρα, εμποδίζει τη διαρροή και βελτιώνει την απόδοση κοπής της λεπίδας.

1 Τοποθετήστε τον αποσπώμενο άξονα κίνησης και το μπολ επάνω στην κεντρική μονάδα.
2 Τοποθετήστε τη λεπίδα κοπής.
3 Προσθέστε τα υλικά που θα αναμιχθούν.
4 Τοποθετήστε το προστατευτικό κάλυμμα πάνω από τη λεπίδα και βεβαιωθείτε ότι έχει στερωθεί στο χείλος και ότι η υποδοχή ⓬ είναι ευθυγραμμισμένη με τη γλωττίδα στο εσωτερικό του μπολ. **Μην πιέζετε προς τα κάτω το προστατευτικό κάλυμμα, κρατήστε από τη λαβή στο κέντρο.**
5 Εφαρμόστε το καπάκι και λειτουργήστε τη συσκευή.

Δίσκοι κοψίματος / τριψίματος

Δίσκοι τεμαχισμού σε φέτες - παχύς (4 mm) ㉔, λεπτός (2 mm) ㉕
Χρησιμοποιήστε τους δίσκους τεμαχισμού σε φέτες για τυρί, καρότα, πατάτες, λάχανο, αγγούρι, κολοκυθάκια, παντζάρια και κρεμμύδια.

Δίσκοι τεμαχισμού σε λωρίδες - παχύς ㉖, λεπτός ㉗
Χρησιμοποιήστε τους δίσκους τεμαχισμού σε λωρίδες για τυρί, καρότα, πατάτες και άλλες τροφές παρόμοιας υφής.

Δίσκος ψιλού τριψίματος ㉘
Τρίβει τυρί παρμεζάνα και πατάτες για Γερμανικούς λουκουμάδες.

Ασφάλεια

- **Μη βγάζετε ποτέ το καπάκι αν δεν έχουν σταματήσει εντελώς οι δίσκοι κοπής.**
- **Κρατήστε τους δίσκους κοπής με προσοχή - είναι εξαιρετικά κοφτεροί.**

Χρήση των δίσκων κοπής

1 Τοποθετήστε τον αποσπώμενο άξονα κίνησης και το μπολ επάνω στην κεντρική μονάδα.
- Το μπολ μεσαίου μεγέθους ㉜ μπορεί να χρησιμοποιηθεί με όλους τους δίσκους. Τοποθετήστε το μπολ μεσαίου μεγέθους μέσα στο κύριο μπολ – ευθυγραμμίστε τις γλώσσες στις εγκοπές πλευρικά του λαιμού του κύριου μπολ και σύρετε προς τα κάτω. Για να αφαιρέσετε το μπολ, ανασηκώστε το χρησιμοποιώντας τις λαβές πλευρικά του μπολ μεσαίου μεγέθους.

2 Κρατώντας τον από την κεντρική λαβή ⓭, τοποθετήστε το δίσκο στον άξονα κίνησης.
3 Εφαρμόστε το καπάκι.
4 Επιλέξτε το μέγεθος του σωλήνα τροφοδοσίας που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Ο ωθητήρας περιλαμβάνει έναν μικρότερο σωλήνα τροφοδοσίας για την επεξεργασία μεμονωμένων ή λεπτών υλικών.
Για να χρησιμοποιήσετε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας, τοποθετήστε πρώτα τον μεγάλο ωθητήρα μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας.
Για να χρησιμοποιήσετε τον πλατύ σωλήνα τροφοδοσίας – εισαγάγετε τον μικρό ωθητήρα μέσα στον πλατύ ωθητήρα και στρέψτε τον δεξιόστροφα μέχρις ότου ασφαλίσει στη θέση του.
Μην γεμίζετε τον σωλήνα τροφοδοσίας πάνω από το μέγιστο επίπεδο, καθώς το πολυμίξερ δεν θα λειτουργήσει παρά μόνον εάν ο ωθητήρας του πλατιού σωλήνα τροφοδοσίας τοποθετηθεί σωστά.
5 Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας.
6 Λειτουργήστε τη συσκευή και πιέστε τα τρόφιμα με τον ωθητήρα ομοιόμορφα προς τα κάτω - **μη βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας στο σωλήνα τροφοδοσίας.**

Συμβουλές

- Χρησιμοποιήστε φρέσκα υλικά.
- Μην κόβετε τα τρόφιμα πολύ μικρά. Γεμίστε το μεγάλο σωλήνα τροφοδοσίας σχεδόν ως επάνω. Αυτό εμποδίζει τα τρόφιμα από το να γλιστρούν στο πλάι κατά την διάρκεια της κοπής. Εναλλακτικά χρησιμοποιήστε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας.
- Όταν κόβετε ή τρίβετε: τα τρόφιμα που τοποθετούνται κάθετα ⓮ βγαίνουν μικρότερα απ' ότι τα τρόφιμα που τοποθετούνται οριζόντια ⓯.
- Μετά την επεξεργασία θα μένει πάντα στο δίσκο ή στο μπολ μια μικρή ποσότητα υπολειμμάτων.

㉙ Λεμονοστίφτης

Ο λεμονοστίφτης χρησιμοποιείται για το στύψιμο εσπεριδοειδών, (π.χ. πορτοκάλια, λεμόνια, κίτρα και γκρέιπφρουτ).

α κώνος του στύφτη
β σουρωτήρι

Χρήση του λεμονοστίφτη

1 Τοποθετήστε τον άξονα και το μπολ στην κεντρική μονάδα.
2 Τοποθετήστε το σουρωτήρι στο μπολ - βεβαιωθείτε ότι η λαβή του σουρωτηριού έχει ασφαλίσει στη σωστή θέση ακριβώς πάνω από τη λαβή του μπολ ⑯.
3 Τοποθετήστε τον κώνο στον άξονα γυρίζοντάς τον έως ότου φτάσει μέχρι κάτω ⑰.
4 Κόψτε τα φρούτα στη μέση. Ανάψτε τη συσκευή και πιέστε τα φρούτα στον κώνο.

- **Ο λεμονοστίφτης δεν θα λειτουργήσει εάν το σουρωτήρι δεν έχει ασφαλίσει σωστά στο μάνταλο ασφαλείας.**

㉛ μικρό μπωλ επεξεργασίας τροφίμων (εάν παρέχεται)

Χρησιμοποιείτε το μικρό μπωλ επεξεργασίας τροφίμων για να τεμαχίζετε μυρωδικά και να επεξεργάζεστε μικρές ποσότητες υλικών π.χ. κρέας, κρεμμύδι, ξηρούς καρπούς, μαγιονέζα, λαχανικά, πουρέ, σάλτσες και τροφή για μωρά.

α μικρή λεπίδα μαχαιριού επεξεργασίας τροφών
β μικρό μπωλ επεξεργασίας τροφίμων

για να χρησιμοποιήσετε το μικρό μπωλ επεξεργασίας τροφίμων

1 Τοποθετήστε τον αποσπώμενο άξονα κίνησης και το μπολ επάνω στην κεντρική μονάδα.
2 Προσαρμόστε το μικρό μπωλ επεξεργασίας τροφίμων – βεβαιωθείτε ότι οι ραβδώσεις στο εσωτερικό του λαιμού του μικρού μπωλ είναι ευθυγραμμισμένες με τις εγκοπές στον λαιμό του βασικού μπωλ ⑱.
3 Τοποθετήστε τη λεπίδα του μαχαιριού πάνω από τον κινητήριο άξονα ⑲.
4 Προσθέστε τα υλικά που πρόκειται να επεξεργαστείτε.
5 Προσαρμόστε το καπάκι και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή.

ασφάλεια

- Ποτέ μην αφαιρείτε το καπάκι μέχρι να σταματήσει τελείως να κινείται η λεπίδα του μαχαιριού.
- Η λεπίδα του μαχαιριού είναι πολύ κοφτερή – να τη χειρίζεστε πάντα με προσοχή.

σημαντική πληροφορία

- Μην επεξεργάζεστε μπαχαρικά – μπορεί να προκαλέσουν φθορά στο πλαστικό.
- Μην επεξεργάζεστε σκληρές τροφές όπως κόκκους καφέ, παγάκια ή σοκολάτα – μπορεί να προκαλέσουν φθορά στη λεπίδα.

πρακτικές συμβουλές

- Τα μυρωδικά τεμαχίζονται πιο εύκολα όταν είναι καθαρισμένα και στεγνά.
- Να προσθέτετε πάντα λίγο υγρό όταν πολτοποιείτε μαγειρεμένα υλικά για να φτιάξετε τροφή για μωρά.
- Να τεμαχίζετε τροφές όπως κρέας, ψωμί, λαχανικά σε κύβους μεγέθους περίπου 1-2 γν πριν τις επεξεργαστείτε.
- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα προσθέτετε το λάδι από τον σωλήνα τροφοδοσίας.

㉜ μπολ μεσαίου μεγέθους (εάν παρέχεται)

Παρέχεται πρόσθετο μπολ το οποίο μπορεί να χρησιμοποιηθεί με όλους τους δίσκους. Απλώς τοποθετήστε το μέσα στο κύριο μπολ και τοποθετήστε τους δίσκους και το καπάκι σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στην ενότητα για τους δίσκους τεμαχισμού σε φέτες/λωρίδες.

㉝ αποχυμωτής (εάν παρέχεται)

Χρησιμοποιήστε το φυγοκεντρικό στείφτη για να κάνετε χυμό από σκληρά φρούτα και λαχανικά.

α ωστήρας
β καπάκι
γ μονάδα αφαίρεσης πολτού
δ κάδος φίλτρου
ε μπολ
ζ στόμιο χυμού
η κινητήριοι άξονες στειψίματος

για να χρησιμοποιήσετε τον αποχυμωτή

1 Τοποθετήστε τον προσαρμογέα του άξονα στειψίματος ⑳ – πιέστε ελαφρώς προς τα κάτω έως ότου βεβαιωθείτε ότι ο προσαρμογέας έχει εφαρμόσει σωστά στη θέση του.
2 Στη συνέχεια, τοποθετήστε το μπολ του αποχυμωτή. Σπρώξτε τη λαβή προς τα πίσω και στρέψτε δεξιόστροφα μέχρις ότου ασφαλίσει στη θέση της ㉑.
3 Τοποθετήστε τη μονάδα αφαίρεσης πολτού στον κάδο του φίλτρου – διασφαλίζοντας πως οι γλώσσες ταιριάζουν με τις υποδοχές στη βάση του κάδου ㉒.
4 Τοποθετήστε τον κάδο του φίλτρου ㉓.
5 Τοποθετήστε το καπάκι για τα εξαρτήματα επάνω στο μπωλ, στρέψτε μέχρι να ασφαλίσει και ο σωλήνας τροφοδοσίας να βρίσκεται πάνω από τη λαβή ㉔. **Ο αποχυμωτής σας δεν θα λειτουργήσει εάν το μπολ ή το καπάκι δεν έχουν ασφαλίσει σωστά στο μάνταλο ασφαλείας.**
6 Τοποθετήστε κατάλληλο ποτήρι ή κανάτα κάτω από την έξοδο χυμού.
7 Κόψτε τα φρούτα ή τα λαχανικά σε κομμάτια ώστε να χωρούν στον σωλήνα τροφοδοσίας.
8 Επιλέξτε αυτόματο και πιέστε προς τα κάτω ομοιόρφα με το εξάρτημα για την ώθηση των υλικών – **μην βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας στην ειδική υποδοχή.** Επεξεργαστείτε πλήρως την ποσότητα προτού προσθέσετε επιπλέον υλικά.

- Μετά που θα προσθέσετε το τελευταίο κομμάτι, αφήστε τον αποχυμωτή να λειτουργήσει για ακόμα 30 δευτερόλεπτα για να εξαχθεί όλος ο χυμός από τον κάδο του φίλτρου.

ασφάλεια

- **Μη χρησιμοποιείτε τον αποχυμωτή αν το φίλτρο έχει υποστεί φθορά.**
- Οι κοπτικές λεπίδες στη βάση του κάδου του φίλτρου είναι πολύ κοφτερές, προσέξτε κατά το χειρισμό και τον καθαρισμό του κάδου.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον ωστήρα που συνοδεύει τη συσκευή. Μη βάζετε ποτέ τα δάχτυλα του χεριού σας μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν να ξεμπλοκάρετε το σωλήνα τροφοδοσίας.
- Πριν αφαιρέσετε το καπάκι, σβήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρις ότου σταματήσει να κινείται το φίλτρο.

σημαντική πληροφορία

- Αν ο αποχυμωτής αρχίσει να δονείται, σβήστε τον και αδειάστε τον πολτό από τον κάδο. (Ο αποχυμωτής δονείται αν ο πολτός δεν είναι ομοιόμορφα διανεμημένος).
- Η μέγιστη ποσότητα που μπορεί να επεξεργαστεί η συσκευή είναι 1 κ. φρούτων ή λαχανικών (ανατρέξτε στον πίνακα με τις ταχύτητες).
- Μερικά πολύ σκληρά φρούτα μπορεί να επιβραδύνουν ή και να σταματήσουν τον αποχυμωτή σας. Αν συμβεί αυτό σβήστε τη συσκευή και αποφράξτε το φίλτρο.
- Να σβήνετε τακτικά τη συσκευή και να καθαρίζετε τη μονάδα συλλογής πολτού κατά τη χρήση.

πρακτικές συμβουλές

- Πριν από την επεξεργασία αφαιρείτε τα κουκούτσια και τα σπόρια (π.χ. πιπεριά, πεπόνι, δαμάσκηνο) και τις σκληρές φλούδες (π.χ. πεπόνι, ανανάς). Δε χρειάζετε να ξεφλουδίζετε ή να αφαιρείτε τα κουκούτσια από τα μήλα ή τα αχλάδια.
- Χρησιμοποιείτε σκληρά, φρέσκα φρούτα και λαχανικά.
- Για να μεγιστοποιήσετε την ποσότητα του εξαγόμενου χυμού, τοποθετήστε πολλά μικρά κομμάτια ταυτόχρονα στην ειδική υποδοχή και πιέστε αργά προς τα κάτω.
- Εσπεριδοειδή – Ξεφλουδίστε και αφαιρέστε τη λευκή φλούδα, διαφορετικά ο χυμός μπορεί να είναι πικρός. Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε το λεμονοστείφτη.

㉞ δοχείο αποθήκευσης εξαρτημάτων

Το πολυμίξερ σας διαθέτει δοχείο αποθήκευσης για τα εξαρτήματα του μπολ και τους δίσκους.

1 Τοποθετήστε το χτυπητήρι, τη λεπίδα μαχαιριού, το εργαλείο ζυμώματος και τους δίσκους στο δοχείο αποθήκευσης όταν δεν τα χρησιμοποιείτε ㉖.
2 Το δοχείο αποθήκευσης διαθέτει ασφάλεια ㉗ – κλείστε το καπάκι και σύρετε το άγκιστρο προς την αριστερή πλευρά για να ασφαλίσει ㉘. Για να το ανοίξετε, σύρετε το άγκιστρο προς τη δεξιά πλευρά ㉙.

Φροντίδα καθαρισμός

- Πάντα σβήνετε τη συσκευή και βγάζετε την από την πρίζα πριν το καθάρισμα.
- Προσέχετε όταν πιάνετε τις λεπίδες και τους δίσκους κοπής - είναι εξαιρετικά κοφτερά.
- Μερικά τρόφιμα μπορεί να χρωματίσουν το πλαστικό. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Δεν θα επηρεάσει το πλαστικό ή τη γεύση του φαγητού σας. Το καθάρισμα με ένα πανί εμποτισμένο σε φυτικό λάδι βοηθάει στην αφαίρεση του χρώματος.

Κεντρική μονάδα

- Σκουπίστε με ένα υγρό πανί και στεγνώστε. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα φαγητού στο μηχανισμό ασφάλισης.
- Τυλίξτε το καλώδιο που περισσεύει στον αποθηκευτικό χώρο στο πίσω μέρος της συσκευής ㉕.

αποσπώμενος άξονας κίνησης /προσαρμογέας άξονα στειψίματος

- Περάστε με ένα υγρό πανί, έπειτα στεγνώστε.
- **Μην βυθίζετε τον άξονα κίνησης ή τον προσαρμογέα σε νερό.**

μπλέντερ/μύλος

1 Αδειάστε το κύπελλο/βάζο προτού τα ξεβιδώσετε από τη μονάδα των λεπίδων.
2 Πλύνετε το κύπελλο/βάζο με το χέρι.
3 Αφαιρέστε και πλύνετε τους δακτυλίους ασφαλείας
4 Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες - βουρτσίστε τις με ζεστή σαπουνάδα και μετά ξεπλύνετέ τις σχολαστικά κάτω από τη βρύση. **Μη βυθίζετε τη μονάδα κοπής στο νερό.**
5 Αφήστε το να στεγνώσει γυρίζοντάς το ανάποδα.

Διπλός αναδευτήρας

- Βγάλτε τα χτυπητήρια από την κεφαλή τραβώντας τα απαλά. Πλύνετέ τα σε ζεστή σαπουνάδα.
- Σκουπίστε την κεφαλή με ένα υγρό πανί, και μετά στεγνώστε. **Μη βυθίζετε την κεφαλή στο νερό.**

Αλλα μέρη

- Πλύνετε τα με το χέρι και μετά στεγνώστε τα καλά.
- Διαφορετικά, μπορείτε να τα πλύνετε στο επάνω ράφι του πλυντηρίου πιάτων. Αποφύγετε την τοποθέτηση σκευών στο κάτω ράφι ακριβώς επάνω από το θερμαντικό στοιχείο. Συνιστάται ένα σύντομο πρόγραμμα σε χαμηλή θερμοκρασία (μέγιστη θερμοκρασία 50°C).

Στοιχείο	**στοιχείο κατάλληλο για πλύση σε πλυντήριο πιάτων**
κύριο μπολ, μπολ μεσαίου και μικρού μεγέθους, καπάκι, ωθητήρες, σπάτουλα	✔
γυάλινο κύπελλο μπλέντερ, καπάκι, πώμα-μεζούρα	✔
μονάδα λεπίδων και εξάρτημα ερμητικού κλεισίματος για μπλέντερ και μύλο	✘
γυάλινο βάζο μύλου	✔
Λεπίδες μαχαιριού, εργαλείο ζυμώματος, προστατευτικό κάλυμμα για μεγάλης διάρκειας ανάμειξη	✔
χτυπητήρια	✔
κεφαλή άξονα για χτυπητήρι	✘
δίσκοι	✔
λεμονοστίφτης	✔
αποχυμωτής	✘
αποσπώμενος άξονας κίνησης	✘
προσαρμογέας άξονα στειψίματος	✘

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών της KENWOOD.
- **Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία του πολυμίξερ, προτού επικοινωνήσετε με κάποιον ειδικό, συμβουλευτείτε τον οδηγό αντιμετώπισης προβλημάτων.**

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

- τη χρήση της συσκευής ή
- το σέρβις ή τις επισκευές

επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή σας.

- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.

Προειδοποιήσεις για τη σωστή διάθεση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/ΕΚ

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να διατίθεται με τα αστικά απορρίμματα.

Πρέπει να διατεθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές, ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η Χωριστή διάθεση μιας οικιακής ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη διάθεση καθώς και την ανακύκλωση υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής διάθεσης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

οδηγός επίλυσης τεχνικών προβλημάτων

Πρόβλημα	**Αιτία**	**Επίλυση**
Ο επεξεργαστής τροφίμων δεν τίθεται σε λειτουργία	Διακοπή λειτουργίας – δεν ανάβουν οι λυχνίες λειτουργίας/αυτόματης λειτουργίας.	Ελέγξτε αν ο επεξεργαστής τροφίμων είναι συνδεδεμένος στο ρεύμα.
	Το μπωλ δεν έχει ασφαλίσει σωστά.	Ελέγξτε εάν το μπολ έχει τοποθετηθεί και ασφαλίσει σωστά και εάν η λαβή είναι τοποθετημένη προς τη δεξιά πλευρά.
	Το καπάκι δεν έχει ασφαλίσει σωστά.	Ελέγξτε αν η ασφάλεια του καπακιού έχει τοποθετηθεί σωστά στην περιοχή της λαβής.
	Δεν είναι δυνατή η τοποθέτηση του μεγάλου ωθητήρα.	Τοποθετήστε το μεγάλο ωθητήρα.
		Το πολυμίξερ δεν θα λειτουργήσει, εάν το μπολ, το καπάκι ή ο μεγάλος ωθητήρας δεν ασφαλίσει σωστά στη θέση του.
		Αν δεν υφίσταται τίποτα από τα παραπάνω ελέγξτε την ασφάλεια/τον διακόπτη ασφάλειας του σπιτιού σας.
Το πολυμίξερ σταματά ή επιβραδύνει κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας των υλικών	Έχει ενεργοποιηθεί η προστασία υπερφόρτωσης. Το πολυμίξερ υπερφορτώθηκε ή υπερθερμάνθηκε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Υπέρβαση της μέγιστης χωρητικότητας.	Απενεργοποιήστε, αποσυνδέστε και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 15 λεπτά. Ανατρέξτε στον πίνακα ταχυτήτων για τη μέγιστη χωρητικότητα επεξεργασίας
Κακή απόδοση των εργαλείων/εξαρτημάτων	Ανατρέξτε στις πρακτικές συμβουλές στην αντίστοιχη ενότητα “για να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα”. Ελέγξτε αν τα εξαρτήματα έχουν συναρμολογηθεί σωστά.	
Η λυχνία λειτουργίας αναβοσβήνει	Φυσιολογική λειτουργία. Η λυχνία θα αναβοσβήνει, εάν το μπολ, το καπάκι, το μπλέντερ ή ο μύλος δεν έχουν τοποθετηθεί στην κεντρική μονάδα ή δεν έχουν ασφαλίσει σωστά στη θέση τους.	Ελέγξτε ότι τα μάνταλα ασφαλείας έχουν ασφαλίσει σωστά.
Οι λυχνίες λειτουργίας και αυτόματης λειτουργίας αναβοσβήνουν	Φυσιολογική λειτουργία. Η λυχνία θα αναβοσβήνει εάν έχει επιλεγεί η αυτόματη λειτουργία, αλλά δεν έχουν ασφαλίσει τα μάνταλα ασφαλείας.	Ελέγξτε ότι τα μάνταλα ασφαλείας έχουν ασφαλίσει σωστά ή πατήστε το κουμπί αυτόματης λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε την αυτόματη λειτουργία.

Slovenčina

Otvorte ilustrácie z titulnej strany

pred použitím zariadenia Kenwood

- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie uschovajte ich pre budúcnosť.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.

bezpečnosť

- Nože a rezacie kotúče sú veľmi ostré, manipulujte s nimi opatrne. **Nožové čepele držte pri manipulácii a pri čistení za držadlo pre prst umiestnené na vrchu ❽, vždy mimo rezných hrán.**
- Nevíhajte, ani neprenášajte robot uchopením za rukoväť, lebo rukoväť by sa mohla odlomiť a zapríčiniť zranenie.
- Pred vyliatím obsahu nádoby odoberte nože.
- Ruky a nástroje nestrkajte do nasadených nádob robota, kým je zariadenie pripojené na prívod elektrickej energie.
- Vypnite a vytiahnite zo zásuvky:
  - pred namontovaním alebo odmontovaním častí;
  - pokiaľ zariadenie nepoužívate;
  - pred čistením.
- Nikdy nestrkajte potraviny prstami do plniacej trubice. Vždy na to používajte dodaný posúvač.
- Pred zložením veka zo založenej nádoby mixéra alebo mixéra/mlynčeka z pohonnej jednotky:-
  - vypnite zariadenie;
  - počkajte, kým sa doplnok/nože celkom nezastavia;
  - nepripustite nežiaduce odskrutkovanie mixovacej nádoby alebo nádoby mlynčeka od nožovej zostavy.
- Tekutiny musia byť pred mixovaním ochladené na teplotu okolia.
- Nepoužívajte veko na ovládanie robota, vždy na to používajte ovládač zapnutia/vypnutia rýchlosti.
- **Pokiaľ bude blokovací mechanizmus zariadenia vystavený nadmerným silám, potom sa pokazí a môže zapríčiniť poranenie.**
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené doplnky.
- Nikdy nenechávajte bez dozoru zariadenie v činnosti.
- Nikdy nepoužívajte poškodené zariadenie. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať, alebo opraviť: viď „servise a starostlivosti“ o zákazníkov.
- Nikdy nevystavujte vlhkosti pohonnú jednotku, šnúru, ani zástrčku.
- Nenechávajte prebytočnú šnúru voľne visieť cez hrany stola alebo cez pracovnú dosku linky, ani sa nesmie dotýkať horúcich predmetov.
- Neprekračujte maximálne pracovné parametre, stanovené v tabuľke odporúčaných rýchlostí.
- Toto zariadenie nesmú používať žiadne osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, alebo majú málo skúseností s podobnými zariadeniami, iba ak by tak robili pod kvalifikovaným dohľadom, alebo ak vopred obdržia dostatočné inštrukcie o obsluhe tohto zariadenia od osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.
- Nesprávne používanie kuchynského robota/mixéra môže mať za následok poranenie.

Doplnkové bezpečnostné pokyny pre jednotlivé doplnky nájdete v príslušnom odseku pod názvom „používané príslušenstvo“.

pred zapnutím zariadenia

- Overte si, či vaša elektrická sieť má také isté parametere, aké sú uvedené na na spodnej strane zariadenia.
- Toto zariadenie vyhovuje európskej smernici 2004/108/EC o elektromagnetickej znášanlivosti a predpisu č. 1935/2004 zo dňa 27/10/2004 o materiáloch, ktoré sú vhodné na kontakt s potravinami.

pred prvým použitím

1 Odstráňte všetky plastové kryty nožov. **Počínajte si opatrne, lebo rezné hrany sú veľmi ostré.** Tieto kryty sa musia odstrániť, lebo slúžia len na ochranu počas výroby a transportu.
2 Poumývajte všetky diely – viď odsek „ošetrovanie a čistenie“.

význam symbolov

kuchynský robot

① pohonná jednotka
② odpojiteľný pohonný hriadeľ
③ nádoba
④ veko
⑤ široká plniaca trubica
⑥ posúvače
⑦ bezpečnostné uzávery
⑧ priestor na uloženie šnúry
⑨ svetelná kontrolka zapnutia prúdu
⑩ ovládač rýchlosti
⑪ tlačidlo automatického režimu

sklenený mixér

⑫ tesniaci krúžok
⑬ nožová jednotka
⑭ nádoba
⑮ plniaca zátka
⑯ veko

sklenený multifunkčný mlynček

⑰ tesniaci krúžok
⑱ nožová jednotka
⑲ sklenená nádoba

doplnky

Nie všetky druhy dole uvedených doplnkov musia byť dodané s robotom. Doplnky sú závislé na modelovej variante robota.

⑳ nožové listy
㉑ nástroj na prípravu cesta
㉒ kovový šľahač s dvojitými metličkami a prevodovkou
㉓ kopula maxi-blend
㉔ hrubý krájací kotúč (4 mm)
㉕ tenký krájací kotúč (2 mm)
㉖ hrubý strúhací kotúč
㉗ jemný strúhací kotúč
㉘ kotúč na strúhanie/parmezán
㉙ lis na citrusové plody s ozubeným prevodom
㉚ multifunkčný mlynček (voliteľné)
㉛ nádoba mini bowl (voliteľné)
㉜ nádoba midi (voliteľné)
㉝ odstredivý odšťavovač (voliteľné)
㉞ prídavný odkladací priestor
㉟ špachtľa

používanie kuchynského robota

1 Založte odnímateľný pohonný hriadeľ na pohonnú jednotku ❶ a opatrne zatlačte nadol, aby sa úplne zaistil.
2 **Potom** založte nádobu s rukoväťou na pravú stranu pohonnej jednotky. Otočte rukoväť dozadu a potom ju otáčajte v smere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí ❷.
3 Založte požadovaný doplnok na pohonný hriadeľ.
- Pred vkladaním ingrediencií najskôr na robot založte nádobu a požadovaný doplnok.

4 Založte veko ❸ – zabezpečte, aby bol vrchol pohonného hriadeľa riadne zacentrovaný do stredu veka.
5 Založte posúvače do plniacej trubice a malý posúvač otáčajte v smere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí ❹.
- **Robot nebude fungovať, ak nádoba, veko alebo posúvač širokej plniacej trubice nie sú správne založené do bezpečnostných uzáverov. Skontrolujte, či je plniaca trubica a rukoväť nádoby na pravej strane.**

6 Zapojte do siete. Svetelná kontrolka zapojenia do el. siete sa zapne a bude blikať, kým nádoba a veko nebudú správne založené. Zvoľte jednu z nasledujúcich možností: -
Tlačidlo automatického režimu – po stlačení tohto tlačidla sa zapne svetelná kontrolka a automaticky sa zvolí optimálna rýchlosť doplnku.
Ovládač rýchlosti – manuálne zvoľte požadovanú rýchlosť (pozrite si tabuľku odporúčaných rýchlostí).
Impulz – pri krátkych procedúrach použite funkciu impulzov (P). Impulzy vznikajú dovtedy, kým je ovládač v príslušnej polohe.
7 Po skončení spracovania otočte ovládač rýchlosti do polohy 0 alebo, ak používate automatický režim, stlačte tlačidlo a svetelná kontrolka sa vypne.
- **Svetelná kontrolka zapojenia do el. siete začne blikať, ak veko, nádoba alebo široká plniaca trubica nie sú správne založené.**
- **Svetelné kontrolky zapojenia do el. siete a automatického režimu začnú blikať, ak bol zvolený automatický režim, ale bezpečnostné uzávery nie sú zaistené.**
- **Nepoužívajte veko na ovládanie robota, vždy na to používajte ovládač zapnutia-vypnutia/rýchlosti.**
- **Tlačidlo automatického režimu nebude fungovať, ak sa na ovládači rýchlosti zvolila rýchlosť.**
- **Pred zložením veka stroj vypnite a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.**

8 Pri skladaní veka, doplnkov a nádoby postupujte v opačnom poradí.

important

- Nádoba robota nie je vhodná na drvenie alebo mletie zrnkovej kávy ani na mletie kryštálového cukru.
- Pri pridávaní mandľovej esencie alebo iných príchutí do zmesi sa treba vyhnúť priamemu kontaktu s plastovými dielmi, lebo by to mohlo zanechať trvalé stopy na povrchu týchto dielov.

tabuľka odporúčaných rýchlostí

nástroj/doplnok	**funkcia**	**rýchlosť**	**Maximálna kapacita**
nožové listy	Miešanie cesta na koláče	1 – 8	2kg celková hmotnosť
	Vtieranie tuku do múky Pridanie vody na skombinovanie cestových ingrediencií	3 – 8 3 – 8	500g hmotnosť múky
	Sekanie, príprava kaše, spracovanie kokosu	8	1kg mäso sekanie celková hmotnosť
nožové listy s kopulou maxi-blend	Polievky – začnite na nízkej rýchlosti a zvyšujte na maximum	1 – 8	2 litra
šľahač	Vaječné bielka Krém	automatický režim	2 – 8 250-750 ml
nástroj na prípravu cesta	Kvasené zmesi	6 – 8	1,3kg 650g hmotnosť múky
kotúče na krájanie/strúhanie	Tuhé druhy potravín, ako je mrkva, tvrdé syry Mäkké druhy potravín, ako sú uhorky, paradajky	5 – 8 1 – 3	– –
kotúč na strúhanie parmezánu	Syr parmezán, zemiaky na nemecké zemiakové knedlíky.	8	–
nádoba mini bowl	Všetky druhy	8	300g mäso celková hmotnosť
lis na citrusové plody	Menšie ovocie, t. j. limety a citróny Väčšie ovocie, t. j. pomaranče a grepy	1 2	– –
odstredivý odšťavovač	Odšťavovanie tvrdého ovocia a zeleniny t.j. jabĺk a mrkvy	automatický režim	1 kg jabĺk 800 g mrkvy
	Odšťavovanie mäkkého ovocia, t.j. hrozna a rajčín		500g
mixér	Polievky a nápoje	8	1,5 litra
	Majonéza	8	3 vajcia + 450 ml oleja
	Šľahané mlieko	8	1 litra
	Drvenie ľadu – mixér pracuje v krátkych impulzoch, kým sa ľad nerozdrví na požadovanú konzistenciu	impulz	6 kociek
multifunkčný mlynček	Spracovanie rôznych druhov korenia Mletie zrnkovej kávy Sekanie orechov	8 8 8	100g 75g 140g

používanie mixéra

1 Upevnite tesniaci krúžok ⑫ do nožovej jednotky ⑬ – zabezpečte, aby bolo tesnenie správne umiestnené v priestore so zárezmi.
- **Pokiaľ by bolo tesnenie poškodené, alebo zle uložené, vznikne presakovanie mixovaného materiálu.**

2 Podržte dolnú časť nožovej jednotky ⑬ a založte nože do mixovacej nádoby – otáčajte proti smeru hodinových ručičiek, kým sa nezaistí ❺.
3 Vložte ingrediencie do nádoby.
4 Založte veko na mixovaciu nádobu a zatlačte nadol do zabezpečenej polohy ❻. Založte plniacu zátku.
- **Pred založením mixéra na pohonnú jednotku skontrolujte, či je ovládač rýchlosti v polohe 0 a svetelná kontrolka automatického režimu je vypnutá. Ak ovládač rýchlosti nie je v polohe 0 alebo je zvolený automatický režim, mixér sa spustí, hneď ako ho založíte.**

5 Založte mixér na pohonnú jednotku s rukoväťou na pravej strane a otáčajte v smere hodinových ručičiek, aby sa zaistil ❾.
- **Zariadenie nebude fungovať, ak je mixér nesprávne založený do bezpečnostného uzáveru.**

6 Použite tlačidlo automatického režimu alebo zvoľte rýchlosť (pozrite si tabuľku odporúčaných rýchlostí) alebo použite ovládač impulzov.

bezpečnosť
- **Tekutiny musia byť pred mixovaním ochladené na teplotu okolia.**
- Pri manipulácii s nožmi dávajte veľký pozor a vyhnite sa dotyku s reznými hranami nožov pri ich čistení.
- Mixér používajte len s nasadeným vekom.
- Používajte len mixovaciu nádobu s dodanou nožovou sústavou.
- Nikdy nespúšťajte prázdny mixér.
- V záujme zachovania dlhej životnosti vášho mixéra ho nenechávajte nepretržite spustený dlhšie ako 60 sekúnd.
- Zjemnenie ingrediencií – nikdy nemixujte zamrznuté ingrediencie, ktoré tvoria súvislú zamrznutú hmotu. Najskôr ich rozdrvte na menšie kúsky pred ich pridaním do mixovacej nádoby.

pokyny
- Pri výrobe majonézy vložte do mixéra všetky potrebné ingrediencie, okrem oleja. Zložte plniacu zátku. Potom počas chodu zariadenia pridávajte pomaly olej cez otvor vo veku.
- Husté mixované zmesi, ako sú paštéty a omáčky, si môžu vyžadovať oškrabávanie zo stien nádoby. Pokiaľ sa zmes ťažko mixuje, musíte pridať viac tekutiny.
- Drvenie ľadu – mixér pracuje v krátkych impulzoch, kým sa ľad nerozdrví na požadovanú konzistenciu.
- Zariadenie nemôže pracovať, kým mixér nie je riadne namontovaný.
- Pri mixovaní suchých ingrediencií rozrezaných na kúsky, zložte plniacu zátku, potom počas chodu stroja vkladajte dovnútra jednotlivé kúsky jeden za druhým. Držte ruku nad otvorom. V záujme dobrých výsledkov pravidelne vyprázdňujte nádobu.
- Nepoužívajte mixér ako nádobu na skladovanie. Po použití ho udržiavajte prázdny.
- Nikdy nemixujte viac, než 1.5 litrov. Ešte menej treba pri mixovaní penivých tekutín, ako sú napríklad mliečne kokteily.

⑳ multifunkčný mlynček (pokiaľ je v dodávke)

Mlynček používajte na spracovanie suchých ingrediencií ako orechy a kávové zrná. Hodí sa tiež na spracovanie rôzneho korenia ako čierne korenie, kardamóm, rasca, koriander, fenikel, čerstvý koreň zázvoru, čerstvé čili papričky a celé klinčeky.

používanie multifunkčného mlynčeka

1 Vložte vaše ingrediencie do nádoby. Nádobu nenapĺňajte viac ako do polovice.
2 Upevnite tesniaci krúžok ⑰ do nožovej jednotky ⑱.
3 Podržte dolnú časť nožovej jednotky a založte nože do nádoby mixéra – otáčajte ju proti smeru hodinových ručičiek, kým sa nezaistí ❼.
4 Umiestnite mlynček na pohonnú jednotku a otáčajte ho v smere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí ❿.
5 Použite tlačidlo automatického režimu alebo zvoľte rýchlosť (pozrite si tabuľku odporúčaných rýchlostí).

bezpečnosť
- Nikdy neupevňujte nožovú jednotku na zariadenie bez príslušnej nádoby.
- Nikdy neodskrutkujte nádobu, kým je mlynček založený na zariadení.
- Nedotýkajte sa ostrých hrán nožov. Nožovú jednotku držte mimo dosahu detí.
- Nikdy neskladajte mlynček, kým nože úplne nezastanú.
- V záujme zachovania dlhej životnosti vášho mlynčeka ho nenechávajte nepretržite spustený dlhšie ako 60 sekúnd. Keď dosiahnete požadovanú konzistenciu, zariadenie hneď vypnite.
- Zariadenie nebude fungovať, ak mlynček nie je správne založený.
- V mlynčeku nespracovávajte koreň kurkumy, je totiž príliš tuhý a mohol by poškodiť nože.

pokyny
- Na dosiahnutie optimálneho výkonu pri spracovaní korenia odporúčame, aby ste v mlynčeku naraz nespracovávali viac ako 100 g.
- Celé korenie si svoju chuť udrží omnoho dlhšie ako mleté korenie, takže je lepšie vždy pomlieť menšie množstvo čerstvého korenia.
- Na dosiahnutie čo najlepšej chuti a čo najväčšieho množstva esenciálnych olejov je lepšie pred mletím celé korenie opražiť.
- Zázvor pred spracovaním nakrájajte na malé kúsky.
- Pri krájaní byliniek odporúčame na dosiahnutie čo najlepšieho výsledku použiť ako doplnok nádobu mini.

používanie príslušenstva

⑳ nože/㉑ nástroj na prípravu cesta

Nože patria medzi najuniverzálnejšie príslušenstvo. Doba spracovania určuje dosiahnutú štruktúru. Na dosiahnutie hrubšej štruktúry používajte ovládač impulzov.
Nože môžete použiť pri príprave cesta na koláče, sekaní surového a vareného mäsa, zeleniny, orechov, pri príprave paštét, omáčok, kašovitých polievok a tiež pri strúhaní pečiva a chleba na strúhanku.

Nástroj na cesto používajte na miesenie kysnutého cesta.

pokyny
nože
- Potraviny, ako sú mäso, chlieb, zelenina, pred spracovaním najskôr narežte na kocky s veľkosťou približne 2 cm.
- Pečivo treba najskôr nalámať na kúsky a potom vkladať do plniacej trubice počas prevádzky stroja.
- Pri príprave cesta používajte tuk priamo z chladničky nakrájaný na kocky s veľkosťou približne 2 cm.
- Dávajte pozor, aby ste nemixovali príliš dlho.

nástroj na prípravu cesta
- Do nádoby vložte suché ingrediencie a tekutinu pridávajte cez plniacu trubicu počas prevádzky zariadenia. Zariadenie nechajte bežať, kým sa nevytvorí hladká elastická guľa z cesta, čo môže trvať 45 – 60 sekúnd.
- Opakované premiesenie môžete urobiť len rukami. Opakované premiesenie v nádobe sa neodporúča, pretože to môže spôsobiť nestabilitu robota.

㉒ šľahač s dvojitými metličkami a prevodovkou

Používa sa len na ľahké zmesi ako vaječné bielka, smotanu, kondenzované mlieko a na šľahanie vajec s cukrom na prípravu kysnutého cesta bez tuku.
Ťažšie zmesi, ako je tuk a múka, by mohli šľahač poškodiť.

používanie šľahača

1 Založte odpojiteľný pohonný hriadeľ a nádobu na pohonnú jednotku.
2 Založte každú metličku do pohonnej hlavy ⓫.
3 Založte šľahač opatrným otáčaním, až kým nezapadne na pohonný hriadeľ.
4 Vložte ingrediencie.
5 Založte veko tak, aby sa koniec hriadeľa nachádzal v strede veka.
6 Zvoľte automatický.

dôležité upozornenie
- Tento šľahač nie je vhodný na prípravu cesta na koláče ani na prípravu tukových krémov s cukrom, pretože by sa mohol poškodiť. Pri príprave cesta na koláče vždy používajte nože.

pokyny
- Najlepšie výsledky sa dosiahnu vtedy, keď majú vajcia izbovú teplotu.
- Pred šľahaním skontrolujte, či sú nádoba a šľahacie metličky čisté a či nie sú mastné.

㉓ kryt maxi-blend

Pri mixovaní tekutín používajte kryt maxi-blend s nožmi. Kryt umožňuje zvýšiť kapacitu spracúvanej tekutiny z 1,4 litra na 2 litra, zabraňuje pretekaniu a zlepšuje výkon nožov pri sekaní.

1 Založte odnímateľný pohonný hriadeľ a nádobu na pohonnú jednotku.
2 Založte nože.
3 Pridajte ingrediencie na spracovanie.
4 Upevnite kopulu ponad hornú časť nožovej jednotky a uistite sa, že dobre sedí na výstupku a otvor ⓬ je zarovnaný s príchytkou vo vnútri nádoby. **Netlačte dole na kopulu, držte ju za stredové držadlo.**
5 Založte veko a zariadenie zapnite.

kotúče na krájanie/strúhanie

krájacie kotúče – hrubý (4 mm) ㉔**, tenký (2 mm)** ㉕
Krájacie kotúče používajte na krájanie syra, mrkvy, zemiakov, kapusty, uhoriek, cukety, repy a cibule.

strúhacie kotúče – hrubý ㉖**, jemný** ㉗
Strúhacie kotúče používajte na strúhanie syra, mrkvy, zemiakov a podobných potravín.

kotúč na jemné strúhanie ㉘
Na strúhanie parmezánu a zemiakov na zemiakové knedle.

bezpečnosť

- **Nikdy neskladajte veko, kým kotúč úplne nezastane.**
- **Kotúče sú veľmi ostré – manipulujte s nimi opatrne.**

používanie kotúčov

1 Založte odnímateľný pohonný hriadeľ a nádobu na pohonnú jednotku.
- Nádobu midi ㉜ možno použiť so všetkými kotúčmi. Vložte nádobu midi do vnútra hlavnej nádoby, zarovnajte príchytky so zárezom na boku cylindra hlavnej nádoby a zasuňte nadol. Nádobu midi vyberiete pomocou držadiel na jej boku.

2 Pridržte kotúč za stredové držadlo ⓭ a umiestnite ho na pohonný hriadeľ.
3 Založte veko.
4 Podľa veľkosti si vyberte plniacu trubicu, ktorú chcete použiť. V posúvači sa nachádza menšia plniaca trubica na spracovanie jednotlivých alebo tenkých potravín.
Ak chcete použiť malú plniacu trubicu, najprv vložte do plniacej trubice veľký posúvač.
Ak chcete použiť širokú plniacu trubicu – vložte malý posúvač do širokého posúvača a otáčajte v smere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí.
Plniacu trubicu nenapĺňajte nad jej maximálnu úroveň, robot totiž nebude fungovať, kým nebude posúvač širokej plniacej trubice správne založený.
5 Cez plniacu trubicu vložte ingrediencie.
6 Zapnite zariadenie a pomocou posúvača rovnomerne vkladajte jednotlivé ingrediencie - **nikdy nestrkajte prsty do plniacej trubice.**

pokyny
- Používajte čerstvé ingrediencie
- Nekrájajte potraviny na príliš malé kúsky. Vyplňte celú šírku veľkej plniacej trubice. Zabráni sa tak kĺzaniu potravín po stranách počas spracovania. Prípadne môžete použiť malú plniacu trubicu.
- Pri bežnom krájaní a strúhaní: potraviny vkladané zvisle sa narežú ⓮ na kratšie časti ako potraviny, ktoré sa vkladajú vodorovne ⓯.
- Na kotúči alebo v nádobe vždy zostanú nejaké zvyšky potravín po ich spracovaní.

㉙ lis na citrusové plody

Lis na citrusové plody používajte na vytlačenie šťavy z citrusových plodov (napríklad z pomarančov, citrónov, limetiek alebo grapefruitov).

a odšťavovací kužeľ
b sitko

používanie lisu na citrusové plody

1 Založte odnímateľný pohonný hriadeľ a nádobu na pohonnú jednotku.
2 Založte sitko do nádoby tak, aby rukoväť sitka bola zaistená priamo nad rukoväťou nádoby ⓰.
3 Umiestnite výtlačný kužeľ na pohonný hriadeľ a otáčajte, kým nezapadne nadol. ⓱.
4 Prerežte ovocie na polovicu. Potom zapnite prístroj a pritlačte ovocie na výtlačný kužeľ.
- **Lis na citrusové plody nebude fungovať, pokiaľ sitko nebude správne založené v bezpečnostnom uzávere.**

㉛ mini nádoba (pokiaľ je v dodávke)

Mini nádobu môžete použiť na sekanie byliniek a spracovanie malého množstva ingrediencií napríklad mäsa, cibule, orechov, majonézy, zeleniny, kaše, omáčok a jedla pre deti.

a mini nože
b mini nádoba

používanie mini nádoby

1 Založte odnímateľný pohonný hriadeľ a nádobu na pohonnú jednotku.
2 Mini nádobu založte tak, aby výstupky vnútri rúry mini nádoby zapadli do otvorov na rúre základnej nádoby ⓲.
3 Založte nože na pohonný hriadeľ ⓳.
4 Pridajte ingrediencie na spracovanie.
5 Založte veko a zariadenie zapnite.

bezpečnosť
- Nikdy neskladajte veko, kým nože úplne nezastanú.
- Nože sú veľmi ostré – vždy s nimi manipulujte opatrne.

dôležité upozornenie
- Nevkladajte dnu korenie – mohli by sa poškodiť plastové diely.
- Nesekajte tvrdé potraviny ako zrnká kávy, kocky ľadu alebo čokoládu – môžu poškodiť nože.

pokyny
- Bylinky sa najlepšie nasekajú, ak sú čisté a suché.
- Keď mixujete varené ingrediencie pri príprave jedla pre deti, vždy pridajte trochu tekutiny.
- Potraviny, ako sú mäso, chlieb, zelenina, pred spracovaním najskôr narežte na kocky s veľkosťou približne 1 – 2 cm.
- Pri príprave majonézy prilievajte olej cez plniacu trubicu.

㉜ nádoba midi (pokiaľ je v dodávke)

Dodáva sa nádoba navyše, ktorú možno použiť so všetkými kotúčmi. Jednoducho ju vložte do hlavnej nádoby a založte kotúče a veko podľa pokynov v časti o krájacom a strúhacom kotúči.

㉝ odstredivý odšťavovač (pokiaľ je v dodávke)

Odstredivý odšťavovač môžete použiť na získanie šťavy z tvrdého ovocia a zeleniny.

a posúvač
b veko
c odstraňovač dužiny
d filtračný bubon
e nádoba
f výpustný otvor odšťavovača
g pohonný hriadeľ odšťavovača

používanie odstredivého odšťavovača

1 Založte adaptér pohonu odšťavovača na pohonnú jednotku ⑳ a opatrne zatlačte nadol, aby sa adaptér správne zaistil.
2 Potom založte nádobu odšťavovača. Otočte rukoväť dozadu a potom ju otáčajte v smere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí ㉑.
3 Odstraňovač dužiny založte do filtračného bubna tak, aby jeho výstupky zapadli do otvorov v spodnej časti bubna ㉒.
4 Založte filtračný bubon ㉓.
5 Na nádobu položte upevňovacie veko a otáčajte ho, kým nezapadne na miesto tak, aby bola plniaca trubica umiestnená nad rukoväťou ㉔. **V prípade, že je nádoba alebo veko nesprávne založené do bezpečnostných uzáverov, odšťavovač nebude fungovať.**
6 Pod výpust šťavy postavte vhodný pohár alebo nádobu.
7 Potraviny nakrájajte, aby sa vošli do plniacej trubice.
8 Zvoľte automatický režim a rovnomerne zatláčajte pomocou posúvača – **nikdy nevkladajte prsty do plniacej trubice.** Pred pridaním ďalších ingrediencií je potrebné spracovať predchádzajúce ingrediencie.

- Po pridaní posledného kúska nechajte odšťavovač bežať ešte 30 sekúnd, aby sa vytlačila všetka šťava z filtračného bubna.

bezpečnosť

- **Odšťavovač nepoužívajte, ak je filter poškodený.**
- Čepele na základni filtračného bubna sú veľmi ostré, pri manipulácii s bubnom a jeho čistení postupujte opatrne.
- Používajte len dodaný posúvač. Nikdy nedávajte prsty do plniacej trubice. Pred odistením plniacej trubice odpojte zariadenie zo siete.
- Pred zložením veka zariadenie vypnite a počkajte, kým sa filter zastaví.

dôležité upozornenie

- Keď začne odšťavovač vibrovať, vypnite ho a vyberte dužinu z bubna. (Odšťavovač vibruje, keď je dužina nerovnomerne rozložená).
- Naraz je možné spracovať maximálne 1 kg ovocia alebo zeleniny (porzi tabuľku rýchlostí).
- Niektoré tvrdšie potraviny môžu spôsobiť spomalenie alebo zastavenie odšťavovača. V takom prípade zariadenie vypnite a odistite filter.
- Počas používania odšťavovač pravidelne vypnite a vyprázdnite zbernú nádobu na dužinu.

pokyny

- Pred spracovaním odstráňte kôstky a jadierka (napríklad z papriky, melóna alebo sliviek) a tvrdú šupku (napríklad z melóna alebo ananásu). Nie je potrebné odstraňovať šupku alebo jadierka z jabĺk a hrušiek.
- Používajte čerstvé nezmäknuté ovocie a zeleninu.
- Pre maximalizáciu extrakcie odšťavovača do plniacej trubice vkladajte naraz len malé množstvá a pomaly zatláčajte.
- Citrusové plody – Olúpte a odstráňte aj bielu šupu, inak by bola šťava horká. Najlepšie výsledky dosiahnete použitím lisu na citrusové plody.

㉞ prídavný odkladací priestor

Vás robot je vybavený odkladacím priestorom na doplnky nádoby a kotúče.

1 Keď šľahač, sekací nôž, nástroj na prípravu cesta a kotúče nepoužívate, odložte ich do odkladacieho priestoru ㉖.
2 Odkladací priestor je vybavený bezpečnostným zámkom ㉗ – zatvorte veko a posuňte západku doľava, aby sa zaistila ㉘. Otvoríte ho posunutím západky doprava ㉙.

ošetrovanie a čistenie

- Stroj pred čistením vždy vypnite a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- **S rezacími nožmi a kotúčmi manipulujte opatrne, pretože sú extrémne ostré.**
- Niektoré potraviny môžu zapríčiniť odfarbenie plastov. Tento jav je normálny a nezhoršuje kvalitu plastov, ani neovplyvní chuť potravín. Odfarbené miesta pretrite handričkou, namočenou v rastlinnom oleji a odfarbenie by malo zmiznúť.

pohonná jednotka

- Poutierajte vlhkou utierkou a vysušte. Postarajte sa o to, aby priestor blokovacieho zariadenia (zámku) bol čistý a bez zvyškov potravín.
- Prebytočnú šnúru uložte do priestoru v zadnej časti pohonnej jednotky ㉕.

odnímateľný pohonný hriadeľ/adaptér pohonu odšťavovača

- Poutierajte vlhkou handričkou a vysušte.
- **Pohonný hriadeľ ani adaptér neponárajte do vody.**

mixér/mlynček

1 Pred odskrutkovaním nádoby z nožovej jednotky ju vyprázdnite.
2 Nádoby umývajte ručne.
3 Vyberte a poumývajte tesniaci krúžok.
4 Nedotýkajte sa rezných hrán nožov – vykartáčujte ich v mydlovej vode, potom ich opláchnite tečúcou vodou. **Nožovú jednotku neponárajte do vody.**
5 Nechajte vyschnúť hornou časťou nadol.

šľahač s dvojitými metličkami a prevodovkou

- Jemným potiahnutím vyberte metličky z pohonnej jednotky. Poumývajte ich v teplej mydlovej vode.
- Poutierajte pohonnú hlavu vlhkou utierkou a vysušte. **Pohonnú hlavu neponárajte do vody.**

všetky ostatné diely

- Rukami ich poumývajte a vysušte.
- Nádoby je bezpečné umývať aj v umývačke riadu na hornom rošte. Časti robota na umývanie neukladajte na spodný rošt priamo nad vyhrievací element. Odporúča sa krátky program pri nízkej teplote (maximálne 50°C).

časť robota	**časti robota vhodné na umývanie v umývačke**
hlavná nádoba, nádoby midi a mini, veko, posúvače, špachtľa	✔
sklenená nádoba mixéra, veko, plniaca zátka	✔
nožová jednotka a tesnenie na mixér a mlynček	✘
sklenená nádoba mlynčeka	✔
sekacie nože, nástroj na prípravu cesta, kopula maxi-blend	✔
metličky šľahača	✔
pohonná hlava šľahača	✘
kotúče	✔
lis na citrusové plody	✔
odstredivý odšťavovač	✘
odpojiteľný pohonný hriadeľ	✘
adaptér pohonu odšťavovača	✘

servis a starostlivosť o zákazníkov

- Keď sa poškodí prívodná elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť firma KENWOOD alebo pracovníci oprávnení firmou KENWOOD.

Pokiaľ potrebujete pomoc pri nasledovných problémoch:

- používanie zariadenia alebo
- servis alebo opravy

Kontaktujte obchod, v ktorom ste si zariadenie zakúpili.

- Navrhnuté a vyvinuté spoločnosťou Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.

DÔLEŽITÁ INFORMÁCIA NA SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĹA EURÓPSKEJ SMERNICE 2002/96/EC.

Po skončení životnosti produktu sa tento produkt nesmie jednoducho vyhodiť spolu s domovým odpadom.

Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto na roztriedenie odpadu alebo dílerovi, ktorý sa postará o takúto likvidáciu.

Separátnou likvidáciou domácich spotrebičov sa vyhneme negatívnym následkom na životné prostredie a zabránime ohrozeniu zdravia vzniknutého nevhodnou likvidáciouť. Umožní sa tak aj recyklácia základných materiálov, čím sa dosiahne značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti separátnej likvidácie domácich spotrebičov je produkt označený preškrtnutým kontajnerom na zber domáceho odpadu.

príručka na odstraňovanie problémov

Problém	**Príčina**	**Riešenie**
Kuchynský robot nepracuje.	Nie je prívod elektriny do robota – svetelná kontrolka zapojenia do el. siete/automatického režimu nesvieti.	Skontrolujte, či je robot napojený na prívod elektrickej energie.
	Nádoba nie je správne zaistená.	Skontrolujte, či je nádoba správne založená a zaistená a či je rukovať oproti pravej strane.
	Veko nie je správne zaistené.	Skontrolujte, či je blokovanie nádoby umiestnené správne do oblasti rukoväti.
	Veľký posúvač nie je založený.	Založte veľký posúvač.
		Robot nebude fungovať, ak nádoba, veko alebo veľký posúvač nie sú správne zaistené.nádoba a veko.
		Pokiaľ sa nepotvrdí žiadna vyššie uvedená príčina, potom skontrolujte poistky na domovom rozvode.
Robot sa v priebehu činnosti zastavil alebo spomalil	Spustená ochrana proti preťaženiu. Počas prevádzky došlo k preťaženiu alebo prehriatiu robota.	Zariadenie vypnite, odpojte z elektriny a nechajte ochladiť na približne 15 minút.
	Bola prekročená maximálna kapacita.	Maximálne kapacity spracovania nájdete v tabuľke rýchlostí.
Malý výkon nástrojov alebo doplnkov	Pozrite sa na pokyny odstavca „Používanie príslušenstva“. Skontrolujte, či sú doplnky správne namontované.	
Svetelná kontrolka zapojenia do el. siete bliká	Normálna prevádzka. Svetelná kontrolka začne blikať, ak nádoba, veko, mixér alebo mlynček nie sú správne založené na pohonnej jednotke alebo správne zaistené.	Skontrolujte, či sú bezpečnostné uzávery správne zaistené.
Svetelné kontrolky automatického režimu a zapojenia do el. siete blikajú	Normálna prevádzka. Svetelná kontrolka začne blikať, ak bol zvolený automatický režim, ale bezpečnostné uzávery nie sú zaistené.	Skontrolujte, či sú bezpečnostné uzávery správne zaistené, alebo stlačte tlačidlo automatického režimu a vypnite funkciu automatického režimu.

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Перед першим використанням приладу Kenwood

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.

запобіжні заходи

- Леза та диски - дуже гострі, тому будьте обережні. **Під час роботи або чищення завжди тримайте ніж за ручку ❽ зверху, якомога далі від різального леза.**
- Не піднімайте та не переносьте прилад, тримаючи його за ручку – це може пошкодите ручку та спричинити травму.
- Завжди знімайте ніж перед тим, як наповнювати чашу.
- Не опускайте руки або інші кухонні приладдя у чашу чи чашу (келих) міксеру під час роботи комбайну.
- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання: -
  - перед установкою або зніманням деталей;
  - якщо прилад не використовується;
  - перед чищенням.
- Ніколи не проштовхуйте продукти пальцями крізь подавальну трубку. Завжди використовуйте для цього штовхач/і, що додається (ються).
- Перед зніманням кришки із чаші або міксера/подрібнювача із блоку електродвигуна:-
  - вимкніть прилад;
  - дочекайтесь повної зупинки насадки/ножового блоку;
  - слідкуйте за тим, щоб випадково не викрутити чашу міксера/подрібнювача із ножового блоку.
- Перед змішуванням рідини, остудіть її до кімнатної температури.
- Не керуйте комбайном за допомогою кришки. Завжди використовуйте для цього регулятор швидкості on/off (увімкнути/вимкнути.).
- **Надмірна дія на механізм блокування може пошкодити прилад та спричинити травму.**
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: див. розділ «Технічне обслуговування».
- Не допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Слідкуйте за тим, щоб шнур не звисав зі столу й не торкався гарячої поверхні.
- Не перевищуйте максимальних показників, зазначених у таблиці рекомендованих швидкостей.
- Не рекомендується користатись цим приладом особам (враховуючи дітей) із обмеженими фізичними або ментальними можливостями, або тим, хто має недостатньо досвіду в експлуатації цього приладу. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини, яка несе відповідальність за їх безпеку.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.
- Неналежне використання комбайна/міксера може спричинити травму.

Інші заходи безпеки щодо кожної насадки вказані у відповідному розділі «використання насадок».

Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 2004/108/ЕС «Електромагнітна сумісність» та положення ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.

Перед першим використанням

1 Зніміть пластикові захисні покриття із леза. **Будьте обережні, воно дуже гостре.** Не зберігайте це покриття, оскільки воно призначене тільки для захисту лез під час виготовлення та транспортування приладу.
2 Вимийте всі деталі, див. розділ 'Догляд та чищення'

покажчик

комбайн

① блок електродвигуна
② зйомний привідний вал
③ чаша
④ кришка
⑤ напрямна трубка з широкою горловиною
⑥ штовхачі
⑦ захисне блокування
⑧ відсік для зберігання шнуру
⑨ світловий індикатор живлення
⑩ регулятор швидкості
⑪ кнопка «Автоматичний режим»

Скляний міксер

⑫ ущільнювальне кільце
⑬ ножовий блок
⑭ чаша
⑮ ковпачок заливального отвору
⑯ кришка

Скляний багатофункціональний подрібнювач

⑰ ущільнювальне кільце
⑱ ножовий блок
⑲ скляна чаша

насадки

Не всі перелічені нижче насадки входять до комплектації вашого кухонного комбайну. Набір насадок залежіть від моделі приладу.

⑳ ніж
㉑ насадка для вимішування тіста
㉒ подвійний редукторний металевий віничок для збивання
㉓ кришка для перемішування на максимальній швидкості
㉔ диск для нарізання товстих шматочків (4 мм)
㉕ диск для нарізання тонких шматочків (2 мм)
㉖ диск для крупного шаткування
㉗ диск для тонкого шаткування
㉘ диск-тертка
㉙ соковижималка для цитрусових
㉚ багатофункціональний подрібнювач (не входить до базового комплекту)
㉛ міні-чаша (не входить до базового комплекту)
㉜ чаша середнього розміру (не входить до базового комплекту)
㉝ соковижималка з центрифугою (не входить до базового комплекту)
㉞ ємність для зберігання насадок
㉟ лопатка

Як користуватися кухонним комбайном

1 Установіть зйомний привідний вал на блок електродвигуна ❶ – трохи натисніть, щоб привідний вал опустився повністю на своє місце.
2 **Потім** установіть чашу так, щоб держак було розташовано праворуч. Поверніть чашу так, щоби держак опинився позаду, а після цього поверніть за годинниковою стрілкою для фіксації ❷.
3 Установіть необхідну насадку на привідний вал.
- Чаша та насадка мають бути встановлені на прилад перед тим, як додавати інгредієнти.

4 Установіть кришку ❸ так, щоб верхня частина привідного валу опинилась у центрі кришки.
5 Установіть штовхачі всередині напрямної трубки і поверніть штовхач невеликого розміру за годинниковою стрілкою для фіксації ❹.
- **Прилад не працюватиме, якщо чаша, кришка або напрямна трубка із широкою горловиною були встановлені неправильно у відповідні механізми блокування. Переконайтесь, що напрямна трубка та держак чаші розташовані праворуч.**

6 Підключіть прилад до мережі електропостачання. Спалахне індикатор живлення. Він блиматиме, доки чаша та кришка не будуть встановлені правильно. Оберіть одну з наступних опцій: - Кнопка «Автоматичний режим». Якщо натиснута кнопка «Автоматичний режим», спалахне індикатор та буде автоматично обрано оптимальну швидкість для тієї чи іншої насадки. Регулятор швидкості. Оберіть потрібну швидкість вручну (Дивись таблицю рекомендованих швидкостей).

Імпульсний режим. Використовуйте імпульсний режим (P) для недовгих інтенсивних перемішувань. Прилад буде працювати, доки важіль перемикача утримується у відповідному положенні.
7 Після закінчення процесу обробки, переведіть регулятор швидкості у положення 0 або, якщо використовується «Автоматичний режим», натисніть кнопку «Автоматичний режим» і індикатор погасне.
- **Індикатор живлення блиматиме, якщо кришка, чаша або напрямна трубка із широкою горловиною не були встановлені на прилад.**
- **Індикатори живлення та автоматичного режиму блиматимуть, якщо було обрано «Автоматичний режим», але механізми блокування не заблоковані.**
- **Не керуйте комбайном за допомогою кришки. Завжди використовуйте для цього регулятор on/off (увімкнути/вимкнути).**
- **Якщо швидкість було обрано за допомогою регулятора швидкості, ви не зможете увімкнути «автоматичний режим».**
- **Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед тим, як зняти кришку.**

8 Повторіть описану вище процедуру у зворотному порядку для того, щоб зняти кришку, насадки та чашу.

Увага!
- Чаша комбайну не підходить для подрібнення чи помелу кавових зерен, а також для перетворення цукру на цукрову пудру.
- Під час додавання мигдалевої есенції або присмаки до сумішей, намагайтеся не торкатися пластикових деталей, оскільки існує ризик стійкого пофарбування.

таблиця рекомендованих швидкостей

інструмент/насадка	**призначення**	**швидкість**	**Максимальне завантаження**
ніж	Приготування тіста для пирогів та тістечок за допомогою одноразового вимішування	1 – 8	2 кг загальна вага
	Кондитерські вироби – розтирання жиру із борошном	3 – 8	500 гр вага борошна
	Додавання води у різні інгредієнти тіста для випікання	3 – 8	
	Кришення/приготування пюре/паштетів	8	1 кг кришення система загальна вага
ніж із кришкою для перемішування на максимальній швидкості	Супи – починайте із низької швидкості, а потім збільшуйте її до максимуму.	1 – 8	2 літрів
віничок	яєчні білки	auto	2 – 8
	вершки		250-750 мл
насадка для вимішування тіста	дріжджові суміші	6 – 8	1,3 кг загальна вага 650 гр вага борошна
диск на нарізання/шаткування	Тверді продукти – морква, твердий сир	5 – 8	–
	більш м'які продукті – огірки, томати	1 – 3	–
диск-тертка	сир Пармезан, картопляні галушки по-німецьки.	8	–
міні-чаша	Усі види обробки продуктів	8	300 гр система загальна вага
соковижималка для цитрусових	Фрукти маленького розміру, наприклад, лайм та лимон	1	–
	Фрукти великого розміру, наприклад, помаранчі та грейпфрути	2	–
центрифужна соковижималка	Використовується для обробки твердих фруктів та овочів, наприклад, яблук та моркви	auto	1 кг яблук морква - 800 г
	Використовується для обробки м'яких фруктів та овочів, наприклад, винограду та томатів		500 г
міксер	Супи та напої	8	1,5 літрів
	Майонез	8	3 яйця + 450 мл олії
	Приготування молочної піни	8	1 літрів
	Подрібнення льоду – вмикайте та вимикайте імпульсний режим на короткий час, доки не отримаєте бажану консистенцію	Імпульсний режим	6 кубиків
Багатофункціональний подрібнювач	Обробка різних спецій	8	100 гр
	Помел кавових зерен	8	75 гр
	Подрібнення горіхів	8	140 гр

як користуватися міксером

1 Установіть ущільнювальне кільце ⑫ у ножовий блок ⑬ так, щоб воно правильно увійшло до пазів.
- **Якщо ущільнювач пошкоджений або його було встановлено неправильно, це може спричинити протікання.**

2 Тримаючи ножовий блок ⑬, установіть ніж у чашу та поверніть його проти годинникової стрілки, щоби зафіксувати на місці ❺.
3 Покладіть інгредієнти до чаші.
4 Установіть кришку на чашу та натисніть, щоби зафіксувати на місці ❻. Установіть ковпачок заливального отвору.
- **Перш ніж встановлювати міксер на блок електродвигуна, переконайтеся, чи знаходиться регулятор швидкості у положенні 0 і чи не світиться індикатор автоматичного режиму. Якщо регулятор швидкості не знаходиться у положенні 0 або було обрано автоматичний режим, міксер почне працюватиме одразу після встановлення на блок електродвигуна.**

5 Установіть міксер на блок електродвигуна так, щоб держак знаходився праворуч, та поверніть за годинниковою стрілкою для фіксації ❾.
- **Якщо міксер було встановлено неправильно у механізмі блокування, прилад не працюватиме.**

6 Використовуйте кнопку «Автоматичний режим», оберіть потрібну швидкість (дивись таблицю рекомендованих швидкостей) або скористайтеся імпульсним режимом.

Заходи безпеки
- **Перед змішуванням рідини, остудіть її до кімнатної температури.**
- Будьте обережні із ножовим блоком, під час чищення не торкайтесь гострих лез руками.
- Експлуатація міксера дозволяється тільки зі встановленою кришкою.
- Експлуатація міксера дозволяється тільки із ножовим блоком, що входить до комплекту приладу.
- Ніколи не вмикайте порожній міксер.
- Щоби подовжити термін дії міксеру, час його безперервної роботи не повинен перевищувати 60 секунд.
- Фруктові коктейлі – не перемішуйте заморожені інгредієнти, що перетворилися на тверду масу під час заморозки. Подрібніть цю масу на невеликі шматочки, а потім покладіть їх до чаші.

Корисні поради
- Під час приготування майонезу, покладіть усі інгредієнти до міксера, за винятком олії. Витягніть ковпачок заливального отвору. Потім увімкніть прилад та повільно додайте олію крізь отвір у кришці.
- Під час приготування густих сумішей, наприклад, паштетів або соусів, може трапитись налипання продукту на стінки чаші. У такому випадку потрібно її очистити. Якщо інгредієнти погано змішуються, додайте рідини.
- Подрібнення льоду – вмикайте та вимикайте імпульсний режим на короткий час, доки не отримаєте бажану консистенцію
- Якщо міксер було встановлено неправильно, прилад не працюватиме.
- Щоб змішати сухі інгредієнти, поріжте їх на шматочки, витягніть ковпачок заливального отвору, а потім увімкніть прилад та послідовно додавайте по одному шматочку до чаші. Руку тримайте над отвором. Для отримання найкращого результату, регулярно випорожняйте чашу.
- Не використовуйте міксер як ємність для зберігання. Він має залишатися порожнім до та після використання.
- Ніколи не перемішуйте більш, ніж 1,5 літрів рідини; під час змішування холодних сумішей, наприклад, молочних коктейлів, рідини повинно бути ще менше.

㉚ багатофункціональний подрібнювач (якщо входить до комплекту)

Використовуйте подрібнювач для обробки таких сухих інгредієнтів, як горіхи, кавові зерна, також він підходить для помелу різних спецій: горошку чорного перцю, насіння кардамону, кмину, коріандру, фенхелю, свіжого кореня імбиру, свіжих стручкових червоних перців та цілої часничини.

Як користуватися багатофункціональним подрібнювачем

1 Покладіть інгредієнти до чаші. Чаша повинна бути заповнена наполовину.
2 Установіть ущільнювальне кільце ⑰ на ножовий блок ⑱.
3 Тримаючи ножовий блок, установіть ніж до келиху та поверніть проти годинникової стрілки, щоби зафіксувати на місці ❼.
4 Установіть подрібнювач на блок електродвигуна та поверніть за годинниковою стрілкою для фіксації ❿.
5 Скористайтеся кнопкою «Автоматичний режим» або оберіть потрібну швидкість (дивись таблицю рекомендованих швидкостей).

Заходи безпеки
- Не встановлюйте ножовий блок на прилад без чаші.
- Не відкручуйте чашу, якщо подрібнювач встановлено на блок електродвигуна.
- Не торкайтеся гострих лез. Зберігайте ножовий блок в недоступному для дітей місці.
- Не знімайте подрібнювач, доки ножовий блок не зупиниться повністю.
- Щоби подовжити термін дії подрібнювача, час його безперервної роботи не повинен перевищувати 60 секунд. Вимикайте прилад, як тільки ви отримаєте бажану консистенцію.
- Якщо подрібнювач було встановлено неправильно, прилад не працюватиме.
- Не рекомендується обробляти в подрібнювачі корінь куркуми, адже він є дуже твердим і може пошкодити леза.

Корисні поради
- Для отримання кращого результату рекомендується обробляти в подрібнювачі не більше 100 г спецій за один раз.
- Спеції в натуральному вигляді зберігають свій аромат довше, ніж помелені, отже рекомендується обробляти невеличку кількість свіжих спецій за один раз, щоби зберегти їх унікальний смак.
- Для отримання ефірної олії та поліпшення смаку рекомендується обжарити спеції до початку помелу.
- Імбир рекомендується порізати невеличкими шматочками перед початком процесу обробки.
- Для отримання кращого результату в процесі подрібнення трав рекомендується використовувати міні-чашу.

Використання насадок

⑳ Ніж/ ㉑ насадка для вимішування тіста

Найбільш універсальною насадкою є ніж. Консистенція, яку ви отримаєте, залежить від часу обробки. Щоби переробити більш густі інгредієнти, використовуйте імпульсний режим.
Ніж використовується для приготування кондитерських виробів зі здобного тіста, подрібнення сирого та готового м'яса, овочів, горіхів, для приготування паштетів, соусів, пюре, супів, а також тертих сухарів із печива та хліба.

Насадка для вимішування тіста використовується для приготування дріжджових сумішей.

Корисні поради
Ніж
- Перед обробкою таких продуктів, як м'ясо, хліб, овочі, поріжте їх на кубики, приблизно, 2 см (3/4 дюйми).
- Сухе печиво розламайте на шматочки і додайте крізь напрямну трубку під час роботи приладу.
- Під час приготування тіста для печива, використовуйте холодне масло (жир). Поріжте його кубиками по 2см.
- Слідкуйте, щоби прилад не перевантажувався.

Насадка для вимішування тіста

- Покладіть сухі інгредієнти до чаші і додавайте рідину крізь напрямну трубку під час роботи приладу. Продовжуйте процес обробки (приблизно 45 – 60 секунд), доки ви не отримаєте гладке, пружке тісто.
- Повторне замішування здійснюється тільки руками. Не рекомендується виконувати повторне замішування у чаші, адже це може спричинити нестабільну роботу приладу.

㉒ подвійний редукторний віничок для збивання

Призначений тільки для негустих сумішей, наприклад, яєчних білків, вершків, згущеного молока, для збивання яєць і цукру для знежирених бісквітів.
Важчі суміші такі, як жир і борошно, можуть пошкодити прилад.

Використання віничка

1 Установіть знімний привідний вал і чашу на блок електродвигуна.
2 Установіть кожний віничок на головку привідного валу та зафіксуйте ⓫.
3 Установіть збивалку, обережно повертаючи її, доки вона не опуститься на привідний вал.
4 Додайте інгредієнти.
5 Установіть кришку так, щоби верхня частина привідного валу опинилась у центрі кришки.
6 Оберіть режим auto.

Увага!

- Не використовуйте віничок для приготування тіста для пирогів із однократним вимішуванням чи для збивання жиру із цукром, оскільки це може пошкодити насадку. Використовуйте ніж для замішування тіста.

Корисні поради

- Для отримання найкращого результату використовуйте яйця, що зберігалися за кімнатної температури.
- Перед збиванням переконайтеся, що чаша і віничок чисті й не мають залишків жиру.

㉓ для перемішування на максимальній швидкості

Для вимішування рідин, використовуйте насадку для перемішування на максимальній швидкості разом із ножовим блоком. Це дозволяє збільшувати об'єм рідини, що обробляється, від 1,4 л до 2 л, запобігає протіканню та покращує роботу ножового блоку.

1 Установіть зйомний привідний вал і чашу на блок електродвигуна.
2 Установіть ножовий блок.
3 Додайте інгредієнти для обробки.
4 Установіть насадку-кришку для приготування великих об'ємів понад верхівкою ножового блоку так, щоби вона увійшла до пазів, а отвір ⓬ на кришці співпав із уступом всередині чаші. **Не тисніть на насадку, тримайте її за держак, розташований у центрі.**
5 Закрийте кришку та увімкніть прилад.

Диск для нарізання/шаткування

Диски для нарізання – крупне нарізання (4 мм) ㉔, тонке нарізання (2 мм) ㉕
Використовуйте диски для нарізання сиру, моркви, картоплі, капусти, огірків, кабачків, буряків і цибулі.

Диски для шаткування – крупне шаткування ㉖, дрібне ㉗
Використовуйте диски для шаткування для обробки сиру, моркви, картоплі та продуктів із схожою текстурою.

Диск-тертка ㉘
Для натирання сиру «Пармезан» і картоплі для приготування картопляних галушок по-німецьки (дерунів).

Заходи безпеки

- **Не знімайте кришку, доки різальний диск не зупиниться повністю.**
- **Різальні диски дужі гострі, тому будьте обережні.**

Як користуватися дисками.

1 Установіть зйомний привідний вал і чашу на блок електродвигуна.
- Чашу середнього розміру ㉜ можна використовувати з усіма типами дисків. Установіть чашу середнього розміру всередині основної чаші так, щоб уступи співпали з пазами на стінках трубки основної чаші та опустіть. Щоби зняти чашу середнього розміру, підніміть її за ручки, розташовані з обох боків.

2 Тримаючи держак в центрі ⓭, установіть диск на привідний вал.
3 Установіть кришку.
4 Оберіть напрямну трубку потрібного розміру. Штовхач містить напрямну трубку невеликого розміру для обробки окремих продуктів або тонких інгредієнтів.
Щоби скористатися напрямною трубкою невеликого розміру, спочатку установіть великий штовхач всередину напрямної трубки.
Щоби скористатися напрямною трубкою з широкою горловиною, установіть штовхач невеликого розміру всередині великого штовхача та поверніть за годинниковою стрілкою для фіксації.
Не перевищуйте максимально припустимий рівень завантаження напрямної трубки, адже прилад не працюватиме. Перевірте, чи правильно було встановлено штовхач напрямної трубки з широкою горловиною.
5 Покладіть інгредієнти до напрямної трубки.
6 Увімкніть прилад та повільно проштовхуйте інгредієнти за допомогою штовхача - **ніколи не опускайте пальці до напрямної трубки.**

Корисні поради

- Використовуйте свіжі продукти
- Не кришіть продукти. Заповняйте напрямну трубку великого розміру рівномірно по всій ширині. Це допоможе уникнути зміщення продуктів убік під час обробки. Або використовуйте напрямну трубку невеликого розміру.
- Під час нарізання або шаткування: інгредієнти, що додаються ⓮ у вертикальному положенні, нарізаються на коротші шматочки, ніж ті, що додаються у горизонтальному положенні ⓯.
- У чаші чи на диску завжди залишається невелика кількість продуктів після закінчення обробки.

㉙ соковижималка для цитрусових

Призначений для вижимання соку із цитрусових (наприклад, із апельсинів, лимонів, лайму і грейпфрутів).

a конус
b сито

Як користуватися соковижималкою для цитрусових

1 Установіть привідний вал і чашу на блок електродвигуна.
2 Установіть сито на чашу так, щоби держак сита знаходився прямо над держаком чаші ⓰.
3 Установіть конус над привідним валом, повертаючи його, доки він не опуститься до кінця вниз ⓱.
4 Наріжте фрукти навпіл. Потім увімкніть прилад і натисніть розрізаною половинкою фрукта на конус.

- **Якщо сито було встановлено неправильно у механізми блокування, соковижималка для цитрусових не працюватиме.**

㉛ міні-чаша (якщо входить до комплекту)

Використовуйте міні-чашу для подрібнення трав та обробки невеликої кількості інгредієнтів на кшталт, м'яса, цибулі, горіхів, вимішування майонезу, овочів, приготування пюре, соусів та страв дитячого харчування.

a міні ножовий блок
b міні-чаша

Як користуватися міні-чашою

1 Установіть зйомний привідний вал і чашу на блок електродвигуна.
2 Установіть міні-чашу так, щоб ребра, розташовані на внутрішньому боці трубки, співпали із пазами основної трубки ⑱.
3 Установіть ножовий блок на привідний вал ⑲.
4 Додайте інгредієнти, які мають бути оброблені.
5 Закрийте кришку та увімкніть прилад.

Заходи безпеки

- Не знімайте кришку, доки ножовий блок не зупиниться повністю.
- Будьте обережні, оскільки леза дуже гострі.

Увага!

- Не використовуйте для оброки спецій, вони можуть пошкодити пластикові деталі.
- Не використовуйте для обробки твердої їжі, на кшталт, кавових зерен, кубиків льоду або шоколад, оскільки такі інгредієнти можуть пошкодити ніж.

Корисні поради

- Для отримання кращого результату помийте та просушіть трави перед помелом.
- Під час вимішування варених продуктів для приготування страв дитячого харчування, завжди додавайте трошки рідини.
- Перед обробкою таких продуктів, як м'ясо, хліб, овочі, поріжте їх на кубики, приблизно, 1-2 см (12 – 34 дюймів).
- Під час приготування майонезу, додавайте олію крізь напрямну трубку.

㉜ чаша середнього розміру (якщо входить до комплекту)

До комплекту входить додаткова чаша, яку можна використовувати з усіма типами дисків. Просто установіть її всередині основної чаші та встановіть диски й кришку, як це зазначено у розділі «диски для нарізання/шаткування».

㉝ соковижималка з центрифугою (якщо входить до комплекту)

Використовуйте соковижималку із центрифугою для приготування соків із твердих фруктів та овочів.

a штовхач
b кришка
c пристрій для видалення м'якоті
d барабан фільтра
e чаша
f носик
g привідний вал

Як користуватися соковижималкою з центрифугою

1 Установіть адаптер привідного валу соковижималки на блок електродвигуна ⑳ – трохи натисніть, щоби привідний вал опустився повністю на своє місце.
2 Потім установіть чашу соковижималки. Поверніть чашу так, щоби держак опинився позаду, а після цього поверніть за годинниковою стрілкою для фіксації ㉑.
3 Установіть пристрій для видалення м'якоті до барабану фільтра. Переконайтеся, що скоби увійшли до гнізда, розташованого у нижній частині барабану ㉒.
4 Установіть барабан фільтра ㉓.
5 Установіть кришку на чашу та поверніть її так, щоби вона замкнулася і напрямні трубка сіла на держак ㉔. **Якщо чаша або кришка були встановлені неправильно у відповідні механізми блокування, соковижималка не працюватиме.**
6 Поставте відповідний келих або іншу ємність для соку під отвором.
7 Поріжте продукти на невеличкі шматочки, щоби вони могли проходити крізь напрямну трубку.
8 Оберіть режим auto (автоматичний режим) і починайте рівномірно натискати на штовхач – **не опускайте пальці до напрямної трубки.** Перед додаванням нової порції інгредієнтів спочатку повністю обробіть попередню.

- Після додавання останнього шматочка соковижималка повинна працювати протягом ще 30 секунд, щоби залишки соку вийшли із барабана фільтра.

Заходи безпеки

- **Не використовуйте соковижималку, якщо фільтр було пошкоджено.**
- Різальні ножі, розташовані в основі барабана, дуже гострі, тому під час роботи та чищенні будьте обережні.
- Використовуйте штовхач, що входить до комплекту. Не опускайте пальці до напрямної трубки. Перед розблокуванням напрямної трубки, відключіть прилад від мережі.
- Перед зніманням кришки вимкніть прилад та дочекайтеся повної зупинки фільтру.

Увага!

- Якщо соковижималка почне вібрувати, вимкніть прилад та випорожніть м'якоть з барабана. (Соковижималка починає вібрувати, якщо м'якоть нерівномірно розподіляється).
- За один раз можна обробляти не більше 1 кг. фруктів чи овочів (дивиться таблицю рекомендованих швидкостей).
- Деякі дуже тверді продукти можуть уповільнити рух приладу або навіть припинити його роботу. Якщо це трапилося, вимкніть прилад та розблокуйте фільтр.
- Під час роботи регулярно вимикайте прилад та чистить ємність для м'якоті.

Корисні поради

- Перед обробкою видаліть кісточки та зернята (на кшталт, перець, диня, слива) та тверду шкірку (на кшталт, диня, ананас). Не треба чистити та видаляти серцевину яблук та груш.
- Використовуйте тверді, свіжі фрукти та овочі.
- Для отримання максимальної кількості соку завантажуйте невеликі порції продуктів у напрямну трубку і повільно проштовхуйте їх під час обробки.
- Цитрусові – Почистіть та видаліть білу серцевину, бо інакше сік матиме гіркий присмак. Для отримання кращих результатів використовуйте соковижималку для цитрусових.

㉞ ємність для зберігання насадок

До комплекту вашого кухонного комбайну входить ємність для зберігання насадок та дисків.

1 Покладіть віничок, ніж для замішування тіста, насадку для вимішування тіста та диски до ємності для зберігання, якщо ви ними не користуєтеся ㉖.
2 Ємність для зберігання має спеціальний фіксатор ㉗. Закрийте кришку та поверніть фіксатор ліворуч, щоби заблокувати кришку ㉘. Щоби відкрити кришку, поверніть фіксатор праворуч ㉙.

догляд та чищення

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від електромережі перед чищенням.
- Леза та диски – дужі гострі, тому будьте уважні.
- Деякі продукти можуть знебарвлювати пластикові деталі. Це вважається нормальним явищем, не призводить до пошкоджень пластикових деталей та не впливає на смак їжі. Щоб вивести знебарвлювану пляму, потріть її ганчіркою, змоченою у рослинній олії.

блок електродвигуна

- Протріть блок спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою. Слідкуйте за тим, щоб зона поряд з механізмом блокування не була засмічена залишками їжі.
- Зберігайте зайву частину шнура у відсіку для зберігання, який розташовано у задній частині блока електродвигуна ㉕.

Зйомний привідний вал/адаптер привідного валу соковижималки

- Протріть спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою.
- **Не опускайте головку приводу чи адаптеру у воду.**

міксер/подрібнювач

1 Перед тим, як відкрутити чашу/склянку від ножового блока, випорожніть її.
2 Помийте чашу/склянку вручну.
3 Зніміть та помийте ущільнювальне кільце.
4 Не торкаючись гострих лез, промийте їх гарячою мильною водою, а потім ретельно сполосніть під краном. **Не опускайте ножовий блок у воду.**
5 Переверніть ножі догори дном та залиште просихати.

подвійний редукторний вінчик для збивання

- Зніміть вінички із головки привода, обережно потягнувши за них. Помийте їх у теплій мильній воді.
- Протріть головку привода спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою. **Не опускайте головку приводу у воду.**

Інші деталі

- Промийте вручну, потім просушіть.
- Дозволяється мити інші деталі на верхній полиці посудомийної машини. Не рекомендується розміщувати деталі на нижній полиці прямо над нагрівальним елементом. Рекомендується використовувати коротку програму із низькою температурою (максимум 50°C).

Деталь	**Деталь, яку можна мити у посудомийній машині**
Основна чаша, чаша середнього розміру та міні-чаша, кришка, штовхачі, лопатка	✔
Скляна чаша міксера, кришка, ковпачок заливального отвору	✔
Ножовий блок та ущільнювачі міксера та подрібнювача	✘
Скляний келих подрібнювача	✔
ніж, насадка для вимішування тіста, кришка для перемішування на максимальній швидкості	✔
вінички	✔
головка привода для віничків	✘
диски	✔
Соковижималка для цитрусових	✔
Соковижималка із центрифугою	✘
зйомник привідний вал	✘
Привідний адаптер соковижималки	✘

Обслуговування та ремонт

- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.

Якщо вам необхідна консультація з приводу:

- використання приладу або
- обслуговування, придбання запасних деталей або ремонту Зверніться до магазину, в якому ви придбали цей прилад.
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТОВОЮ ЕС 2002/96/EC.

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.
Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги. Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітнику на колесах.

Посібник із усунення несправностей		
Проблема	**Причина**	**Рішення**
Комбайн не працює.	Не постачається живлення – індикатор живлення/автоматичного режиму не світиться.	Переконайтеся, що комбайн було
	Чашу зафіксовано неправильно.	Переконайтесь, що чашу було встановлено та заблоковано правильно й ручка чаші знаходиться праворуч.
	Кришку зафіксовано неправильно.	Переконайтеся, що фіксатор кришки знаходиться в області ручки.
	Великий штовхач не було встановлено.	Встановіть великий штовхач
		Прилад не працюватиме, якщо чаша, кришка чи великий штовхач не були заблоковані правильно.
		Якщо жодна із вищеназваних перевірок не розкрила причину несправності, перевірте плавкі запобіжники чи автоматичний вимикач у вашому домі.
Прилад зупиняється або уповільнює темп під час роботи	Включено захист від перенавантаження. Прилад перевантажено або він перегрівся під час роботи. Завантаження вище допустимої норми.	Вимкніть, відключіть прилад від мережі електропостачання та залиште його охолонути на приблизно 15 хвилин. Скористайтеся таблицею рекомендованих швидкостей для визначення максимально допустимих показників завантаження.
Незадовільна робота інструментів/насадок	Дивись поради у відповідному розділі «використання насадок». Переконайтеся, що насадки були встановлені правильно.	
Індикатор живлення блимає	Нормальна робота. Індикатор блиматиме, якщо чашу, кришку, міксер або подрібнювач не було встановлено на блок електродвигуна або не було заблоковано правильно.	Переконайтеся, що фіксатори розташовані правильно.
Індикатор «Автоматичного режиму» та живлення блимає	Нормальна робота. Індикатор блиматиме, якщо було обрано «Автоматичний режим», але фіксатори розташовані неправильно.	Переконайтеся, що фіксатори розташовані правильно або натисніть кнопку «Автоматичний режим», щоби вимкнути функцію автоматичного режиму.

رهنمای عیب یابي

مشکل	علت	راه حل
غذا ساز کار نمی کند	برق نیست – چراغ روشن/خودکار روشن نمی شوند. کاسه بطرز صحیح قفل نشده است. . در بدرستی قفل نشده است. فشار دهنده بزرك جا نزده شده است.	بررسی کنید که غذا ساز به برق وصل شده باشد. بررسی کنید که کاسه به طرز صحیح در محل خود قرار کرفته و قفل شده باشد و دسته در سمت راست قرار کرفته باشد. بررسی کنید که قفل داخلی در به طرز صحیح در منطقه دسته قرار کرفته باشد. فشار دهنده بزرك را جا بزنید. **غذا ساز در صورتی که کاسه، در یا فشار دهنده بزرك در محل خود قفل نشده باشند، کار نخواهد کرد.** اکر هیچکدام از موارد بالا صحیح نبود، فیوز/قطع کننده مدار خانه خود را بررسی کنید.
غذا ساز متوقف می شود یا در حین کار آهسته کار می کند.	حفاظت در برابر بار بیش از حد فعال شده است. در غذا ساز بار بیش از قرار داده شده است یا در حین علمیات بیش از حد داغ شده است. مقدار موجود از حداکثر ظرفیت فراتر رفته است.	دستکاه را خاموش کرده، دوشاخه را بیرون بکشید و اجازه دهید دستکاه حدود ۱۵ دقیقه خنك شود. به جدول سرعت برای حداکثر ظرفیتهای آماده سازی غذا مراجعه کنید.
عملکرد ضعیف ابزارها/ملحقات	به نکات مربوطه در بخش "استفاده از ملحقات" مراجعه کنید. بررسی کنید که ملحقات به طرز صحیح نصب شده باشند.	
چراغ دستکاه چشمك می زند	عملیات عادي اکر کاسه، در، همزن یا آسیاب درست به واحد موتور وصل نشده باشند یا در مکان خود بطرز صحیح قفل نشده باشند، هر دو چراغ شروع به چشمك زدن خواهند کرد.	بررسی کنید که قفلهای داخلی به طرز صحیح درکیر شده باشند.
چراغ دستکاه و چراغ اتوماتیك چشمك می زند	عملیات عادي اکر اتوماتیك انتخاب شده باشد اما قفلهای داخلی درکیر نشده باشند چراغ چشمك خواهد زد.	بررسی کنید که قفلهای داخلی به طرز صحیح درکیر شده باشند یا دکمه اتوماتیك را برای خاموش کردن عملکرد اتوماتیك فشار دهید.

- فقط از فشار دهنده ارائه شده استفاده کنید. هرگز انگشتان خود را در لوله تغذیه وارد نکنید. همیشه قبل از رفع انسداد لوله تغذیه دوشاخه دستگاه را بیرون بکشید.
- قبل از برداشتن در، دستگاه را خاموش کرده و صبر کنید تا فیلتر متوقف شود.

مهم

- اگر آب میوه شروع به لرزش کرد، دستگاه را خاموش کنید و تفاله را از درام بیرون بیاورید. (آب میوه کیری در صورتی که تفاله ها به صورت نامتعادل توزیع شوند خواهد لرزید).
- حداکثر ظرفیتی که می توان در هر بار آماده کرد ۱ کیلوگرم میوه یا سبزی می باشد (به جدول سرعت مراجعه کنید).
- برخی از مواد غذایی سخت ممکن است باعث کاهش سرعت آب میوه کیری شوند یا آن را متوقف نمایند. اگر این اتفاق رخ داد دستگاه را خاموش کرده و فیلتر را رفع انسداد کنید.
- به طور منظم دستگاه را خاموش کرده و جمع کننده تفاله را در حین استفاده تمیز کنید.

نکته

- قبل از آماده سازی مواد هسته ها و دانه ها (مانند فلفل، هندوانه، هلو) را بکیرید و پوستهای ضخیم را جدا کنید (مانند هندوانه، آناناس). نیازی به کرفتن پوست یا هسته سیب یا کلابی نمی باشد.
- از میوه و سبزیجات سفت و تازه استفاده کنید.
- برای به حداکثر رساندن مقدار آب میوه، در هر بار مقدار کم را در لوله تغذیه قرار دهید و به آرامی آن را به پایین فشار دهید.
- مرکبات- پوست میوه را بکیرید و بخش سفید آن را جدا کنید در غیر این صورت طعم آب میوه شما تلخ خواهد شد.

㉞ جعبه نکهداری ملحقات

غذا ساز شما همراه با یك جعبه ذخیره دیسکها و ملحقات ارائه می شود.

۱ هم زن پره اي، تیغه چاقو، ابزار خمیر و دیسکها را هنکامی که از آنان استفاده نمی کنید در جعبه قرار دهید ㉖.

۲ جعبه ذخیره با یك قفل ایمنی ارائه شده است ㉗ - در را ببندید و چفت آن را به سمت چپ ببرید تا قفل شود ㉘. برای باز کردن چفت آن را به سمت راست حرکت دهید ㉙.

مراقبت و تمیز کردن

- همیشه قبل از تمیز کردن دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه آن را بیرون بکشید.
- با تیغه ها و دیسکهای برش با دقت کار کنید چون دیسکها بسیار تیز می باشند.
- برخی از مواد غذایی ممکن است رنك پلاستیك را تغییر دهند. این مسئله کاملا عادی است و به پلاستیك صدمه نخواهد زد و روی طعم مواد غذایی تاثیر نخواهد کذاشت. یك تکه پارچه آغشته به روغن نباتی را برای پاك کردن رنك رفتکی روی محل مورد نظر بمالید.

واحد موتور

- با یك پارچه نمدار تمیز کنید، سپس دستکاه را کنید. مطمئن شوید که منطقه قفل داخلی عاری از باقیمانده مواد غذایی می باشد.
- سیم اضافه را در محفظه ذخیره که در پشت دستکاه قرار دارد نکهداری کنید ㉕.

محور محرك جدا شونده/ آداپتور محرك آب میوه کیري

- با یك پارچه نمدار تمیز کنید، سپس دستکاه را کنید.
- **محور محرك یا آداپتور را در آب فرو نبرید.**

همزن/آسیاب

۱ جام/پارچ را قبل از باز کردن واحد تیغه خالی کنید.
۲ جام/پارچ را با دست بشویید.
۳ واشرها را جدا کرده و بشویید.
۴ به تیغه های تیز دست نزنید - آنان را با استفاده از آب کرم حاوی مایع ظرف شویی بشویید، سپس کاملا آنان را زیر شیر آب با آب بشویید. **واحد تیغه را در آب فرو نبرید.**
۵ آن را وارونه قرار دهید تا خشك شود.

هم زن پره ای دوقلوی دنده دار

- هم زنها را به نرمی از سر محرك بکشید تا آزاد شوند. آنان را در آب حاوی مایع ظرف شویی بشویید.
- با یك پارچه نمدار تمیز کنید، سپس خشك کنید.

سر محرك را در آب فرو نبرید.

سایر قطعات

- با دست بشویید، سپس خشك کنید.
- همچنین می توانید سایر قطعات را توسط ماشین ظرف شویی با قرار دادن در قفسه بالای ماشین ظرف شویی بشویید. از قرار دادن قطعات در قفسه پایین که مستقیما روی المنت حرارتی قرار دارد خودداری کنید. یك برنامه کوتاه با درجه حرارت پایین (حداکثر ۵۰ درجه سانتی کراد) توصیه می شود.

موارد	مناسب برای ماشین ظرف شویی
کاسه اصلي، متوسط و کوچك، در، فشار دهنده ها و کاردك	✔
جام شیشه ای هم زن، در، سرپوش پر کننده	✔
واحد تیغه و واشر آب بندی هم زن و آسیاب	✘
ظرف شیشه ای آسیاب	✔
تیغه های کاردی، ابزار خمیر، چتر ماکسي-بلند	✔
هم زنهای پره ای	✔
سر محور پره ای	✘
دیسکها	✔
پرس مرکبات	✔
آب میوه کیری کریز از مرکز	✘
محور محرك جدا شونده	✘
آداپتور محور محرك آب میوه کیري	✘

سرویس و مراقبت از مشتري

- اکر سیم آسیب دیده است، به منظور تامین ایمنی باید حتماً و حتماً توسط KENWOOD یا یك تعمیرکار مجاز KENWOOD تعویض شود.
- **اکر هنکام کار با غذا ساز با مشکل روبرو شدید، قبل از تماس کرفتن برای راهنمایی و کمك به راهنمای عیب یابی مراجعه کنید.**

اکر در موارد زیر به کمك نیاز دارید:

- استفاده از دستکاه
- سرویس یا تعمیرات

با فروشکاهی که غذا ساز را از آن خریداری نموده اید تماس بکیرید.

- طراحی و مهندسی شده توسط Kenwood انکلستان.
- ساخت چن.

اطلاعات مهم در باره مصرف درست محصول وفق رهنمود انجمن اروپایی 2002/96/EC

در پایان حیات کارکر بودن محصول، آنرا نباید مانند اتلاف شهری مرتب کرده شود. باید آن را به یك مدرك خاص محلی مرکز تفکیك شده جمع آوری اتلاف یا به یك معاملات چی برده شود که این سرویس را فراهم می سازد با جداکانه مرتب کردن یك وسیله خانکی از نتیجه های منفی امکانی برای محیط و بهبودی منتج شده از مصرف بیمورد دوری جسته می شود و آن ماده اصلی را جهت حاصل کردن پس اندازی قابل توجه در توانایی و وسایل قادر بر دوباره بدست آوردن می سازد بطور یك یادآور احتیاج به جداکانه مرتب کردن وسایل خانکي، آن محصول را با یك زباله دانی چرخ دار قلمزده نشان کرده می شود

دیسکهای برش/خرد کردن

دیسکهای ورقه کردن – ضخیم (۴ میلی متر) ㉔، نازك (۲ میلی متر) ㉕
از دیسکهای ورقه کردن برای پنیر، هویج، سیب زمینی، کلم، خیار، بادنجان، چغندر و پیاز استفاده کنید.

دیسکهای خرد کردن– درشت ㉖، ریز ㉗
از دیسکهای خرد کردن برای پنیر، هویج، سیب زمینی و مواد غذایی دارای بافت مشابه استفاده کنید.

دیسك تراشیدن ㉘
رنده کرده پنیر پارمیژان و سیب زمینی برای پودینك سیب زمینی آلمانی.

ایمني

- **هرگز در را هنگامی که دیسکهای برش کاملا متوقف نشده اند، از روی دستگاه برندارید.**
- **با دیسکهای برش با دقت کار کنید – چون دیسکها بسیار تیز می باشند.**

برای استفاده از دیسکهای برش

۱ محور محرك جدا شونده و کاسه را روی واحد موتور نصب کنید.
- کاسه متوسط ㉜ را می توان با همه دیسکها مورد استفاده قرار داد. کاسه متوسط را درون کاسه اصلی قرار دهید– زبانه ها را با شیار درون کاسه اصلی در یك سو قرار داده و به پایین حرکت دهید. برای برداشتن انکشتانتان را در کنار کاسه متوسط قرار دهید و آن را بلند کنید.

۲ در حالیکه با استفاده از کیره میانی ⓭ نکاه داشته اید، دیسك را روی محور محرك قرار دهید.
۳ در را جا بزنید.
۴ سایز لوله تغذیه ای که می خواهید استفاده کنید را انتخاب کنید. فشار دهنده حاوی لوله های کوچکتر برای آماده سازی مواد جداکانه یا مواد با غلظت کم می باشد.
برای استفاده از لوله تغذیه کوچك – اول فشار دهنده بزرك را درون لوله تغذیه کوچك قرار دهید.
برای استفاده از لوله تغذیه – فشار دهنده کوچك را درون فشار دهنده عریض جا بزنید و آن را در جهت موافق حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا در محل خود قفل شود.
لوله تغذیه را بیشتر از میزان حداکثر پر نکنید چون دستکاه در صورتی که فشار دهنده عریض درست جا نزده شده باشد، کار نخواهد کرد.
۵ مواد غذایی را در لوله تغذیه قرار دهید.
۶ دستکاه را روشن کنید و به صورت یکسان با استفاده از فشار دهنده فشار دهید – **هرکز انکشتان خود را در لوله تغذیه وارد نکنید.**

نکته
- از مواد تازه استفاده کنید.
- مواد غذایی را بیش از حد کوچك برش ندهید. عرض لوله تغذیه کوچك را تا حد امکان پر کنید. این کار از پاشیده شدن مواد در حین آماده سازی جلوکیری بعمل می آورد. بجای آن می توانید از لوله کوچك استفاده کنید.
- هنکام استفاده از دیسك ورقه کردن یا خرد کردن: مواد غذایی که به صورت قائم ⓮ قرار داده شوند کوتاهتر از موادی که به صورت افقی قرار داده شوند بیرون خواهند آمد ⓯.
- همیشه مقدار کمی از مواد زاید روی دیسك بعد از آماده سازی روی دیسك یا کاسه قرار خواهد کرفت.

㉙ پرس مرکبات

از پرس مرکبات برای فشار دادن آب میوه استفاده کنید (مانند پرتقال، لیمو، لیمو ترش و کریپ فروت)

a مخروط
b صافي

برای استفاده از پرس مرکبات

۱ محور محرك جدا شونده و کاسه را روی واحد موتور نصب کنید.
۲ صافی را درون کاسه جا بزنید – مطمئن شوید که دسته صافی در وضعیت خود مستقیما در بالای دسته کاسه ⓰ قفل شده است.
۳ مخروط را روی محور محرك قرار دهید و بچرخانید تا پایین رود ⓱.
۴ میوه را به دو نیمه برش دهید. سپس دستکاه را روشن کرده و میوه را روی مخروط فشار دهید.
- **پرس مرکبات در صورتی که صافی به طرز صحیح روی قفل داخلی قفل نشده باشدکار نخواهد کرد.**

㉛ کاسه غذاساز کوچك (اکر ارائه شده باشد)

از کاسه غذاساز کوچك برای خرد کردن سبزیجات معطر و آماده سازی مواد با حجم کم مانند کوشت، پیاز، آجیل، مایونز، سبزیجات، پوره، سوس و غذای کودك استفاده کنید.

a تیغه کاردی غذا ساز کوچك
b کاسه غذا ساز کوچك

برای استفاده از کاسه غذا ساز کوچك

۱ محور محرك جدا شونده و کاسه را روی واحد موتور نصب کنید.
۲ کاسه کوچك غذاساز را جا بزنید – مطمئن شوید که لبه های کاسه کوچك در داخل شکافهای کاسه اصلی ⓲ قرار کرفته اند.
۳ تیغه کاردی را روی محور محرك ⓳ قرار دهید.
۴ موادی که باید آماده شوند را اضافه کنید.
۵ در را جا بزنید و دستکاه را روشن کنید.

ایمني
- هرکز در را هنکامی که تیغه کاردی کاملا متوقف نشده اند، از روی دستکاه برندارید.
- تیغه ها بسیار تیز می باشند همیشه با آنان با دقت کار کنید.

مهم
- با دستکاه چاشنی ها را آماده نکنید– این مواد ممکن است به پلاستیك صدمه وارد نماید.
- مواد غذایی سخت مانند دانه های قهوه، تکه های یخ یا شکلات را با دستکاه آماده نکنید– این مواد ممکن است به تیغه صدمه وارد کنند.

نکته
- سبزیجات معطر هنکامی که تمیز و خشك باشند بهتر خرد می شود.
- همیشه مقدار کمی مایع هنکام هم زدن مواد پخته شده برای تهیه غذای کودك اضافه کنید.
- مواد غذایی مانند کوشت، نان، سبزیجات را قبل از آماده کردن به قطعاتی با اندازه ۱ تا ۲ سانتی متر برش دهید.
- هنکام تهیه مایونز مقداری روغن از طریق لوله تغذیه اضافه کنید.

㉜ کاسه متوسط (اکر ارائه شده باشد)

یك کاسه اضافه هم ارائه شده است که می توان آن را با همه دیسکها استفاده کرد. فقط کافی است که کاسه اصلی را درون کاسه اصلی قرار داده و دیسکها و در را به صورتی که در بخش ورقه کردن/خرد کردن شرح داده شده است، جا بزنید.

㉝ آب میوه کیری کریز از مرکز (اکر ارائه شده باشد)

از یك آب میوه کیری کریز از مرکز برای کرفتن آب میوه و سبزیجات استفاده کنید.

a فشار دهنده
b در
c پاك کننده تفاله
d درام فیلتر
e کاسه
f لوله آب میوه
g آداپتور محور محرك آب میوه کیري

برای استفاده از آب میوه کیری کریز مرکز

۱ آداپتور محور محرك آب میوه کیری را روی واحد موتور ⓴ جا بزنید– به آرامی به پایین فشار دهید که آداپتور کاملا درکیر شود.
۲ سپس کاسه آب میوه کیری را جا بزنید. دستکیره را به سمت پشت قرار دهید و در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانیه تا در جای خود قفل شود ㉑.
۳ جدا کننده تفاله را در درام فیلتر قرار دهید– مطمئن شوید که زبانه ها در شکافهای انتهای درام
㉒ قرار کرفته اند.
۴ درام فیلتر را جا بزنید ㉓.
۵ در را روی کاسه قرار دهید، آن را بچرخانید تا قفل شود و لوله تغذیه روی دسته می نشیند ㉔ **در صورتی که کاسه یا در به طرز صحیح در قفل داخلی جا نزده شده باشند، آب میوه کیری کار نخواهد کرد.در صورتی که کاسه یا در به طرز صحیح در قفل داخلی جا نزده شده باشند، آب میوه کیری کار نخواهد کرد.**
۶ یك لیوان یا پارچ مناسب را زیر خروجی آب میوه قرار دهید.
۷ مواد غذایی برش دهید تا در لوله تغذیه قرار کیرند.
۸ حالت خودکار (Auto) را انتخاب کرده و با استفاده از فشار دهنده به طور یکنواخت فشار وارد کنید – **هرکز انکشتان خود را درون لوله قرار ندهید.** قبل از افزودن مواد، مواد قبلی را آماده کنید.
- بعد از افزودن آخرین تکه، اجازه دهید که آب میوه کیری برای ۳۰ ثانیه دیکر هم کار کند تا تمام آب میوه از درام فیلتر خارج شود.

ایمني

- **از آب میوه کیری در صورتی که فیلتر صدمه دیده باشد، استفاده نکنید.**
- تیغه های برش که در قاعده درام فیلتر قرار کرفته اند بسیار تیز می باشند، هنکام کار کردن با آنان و تمیز کردن درام دقت کنید.

برای استفاده از هم زن

۱ واشر آب بندی ⑫ را روی واحد تیغه ⑬ قرار دهید- مطمئن شوید که واشر در ناحیه شیار دار به طرز صحیح قرار گرفته است.

- **در صورتی که واشر صدمه دیده باشد یا به طرز اشتباه جا زده شده باشد، دستگاه نشت خواهد کرد.**

۲ بخش زیر واحد تیغه ⑬ را نگاه داشته و تیغه ها را درون جام جا بزنید- در خلاف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا قفل شود ❺.

۳ مواد را درون جام قرار دهید.

٤ در را روی جام جا بزنید و به پایین فشار دهید تا محکم شود ❻. سرپوش پر کننده را جا بزنید.

- **قبل از جا زدن هم زن روی واحد موتور بررسی کنید که کنترل سرعت در وضعکت 0 قرار داشته باشد و چراغ خودکار هم خاموش باشد. اکر کنترل سرعت روی وضعیت 0 نباشد یا وضعیت خودکار انتخاب شده باشد، هم زن به محض اینکه جا زده شود به کار خواهد افتاد.**

٥ هم زن را روی واحد موتور قرار دهید تا دسته در سمت راست قرار گرفته و در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا قفل شود ❾.

- **دستگاه در صورتی که هم زن به صورت اشتباه در قفل داخلی جا زده شده باشد کار نخواهد کرد.**

٦ از دکمه خودکار استفاده کرده یا یك سرعت را انتخاب کنید (به جدول سرعت توصیه شده مراجعه کنید) یا از کنترل پالس استفاده کنید.

ایمني

- **مایعات قبل از هم زدن باید تا درجه حرارت اتاق خنك شوند.**
- همیشه هنکام کار با تیغه دقت کنید و از دست زدن به لبه برنده تیغه به هنکام تمیز کردن خودداری فرمایید.
- فقط با هم زن هنکامی که در آن در محل خود قرار گرفته است کار کنید.
- فقط از جام همراه با تیغه های ارائه شده استفاده کنید.
- هرکز هم زن را خالی بکار نیاندازید.
- برای اطمینان از طول عمر هم زن، آن را به صورت ممتد بیش از ۶۰ ثانیه بکار نیاندازید.
- دستورالعمل آماده سازی نرم نوش – هرکز مواد منجمد که در حین فریز کردن قالب شده اند را هم نزنید، آن را قبل از قرار دادن در جام بشکنید.

نکته

- هنکام ساختن مایونز، همه مواد بجز روغن را در همزن بریزید. سرپوش پر کننده را جدا کنید. سپس هنکامی که دستکاه کار می کند روغن را به آرامی از طریق سوراخ درون در اضافه کنید.
- مخلوطهای غلیظ، مانند پاته انواع دیپ ممکن است نیاز به تراشیدن داشته باشند. اکر آماده سازی مخلوط مشکل است مقداری مایع اضافه کنید.
- خرد کردن یخ – با پالس در زمانهای کوتاه کار کنید تا یخ به اندازه مورد نظر شما خرد شود.
- دستکاه در صورتی که هم زن به صورت اشتباه در قفل داخلی جا زده شده باشد کار نخواهد کرد.
- برای مخلوط کردن مواد خشك- آنان را به قطعات کوچکتر برش دهید، سرپوش پر کننده را بردارید و سپس هنکامی که دستکاه در حال کار است تکه ها را یك به یك در دستکاه قرار دهید. دستان خود را از روی محفظه دور نکاه دارید. برای کسب بهترین نتایج به طور مرتب خالی کنید.
- از هم زن به عنوان یك ظرف استفاده نکنید. آن را قبل و بعد از استفاده خالی نکاه دارید.
- هرکز بیش از ۱/۵ لیتر مخلوط نکنید- مکر برای مایعاتی مانند میلك شیك.

㉚ آسیاب چند منظوره (اکر ارائه شده باشد)

از آسیاب برای آماده کردن مواد خشك مانند مغز میوه جات، دانه های قهوه استفاده کنید، آسیاب برای آماده کردن چند نوع چاشنی هم مناسب می باشد، مانند: –
فلفل خشك، دانه های هل، زیره سبز، دانه های کشنیز، دانه رازیانه، ریشه زنجبیل تازه، فلفل قرمز تازه و میخك.

برای استفاده از آسیاب چند کاره

۱ مواد را درون پارچ قرار دهید. تا بیش از نیمه پارچ پر نکنید.

۲ واشر آب بندی ⑰ را روی واحد تیغه ⑱ جا بزنید.

۳ بخش زیر تیغه را نکهدارید و تیغه ها را درون جام جا بزنید – در جهت مخالف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا قفل شود ❼.

۴ آسیاب را روی واحد موتور قرار داده و در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا قفل شود ❿.

۵ از دکمه خودکار استفاده کرده یا یك سرعت را انتخاب کنید (به جدول سرعت توصیه شده مراجعه کنید).

ایمني

- هرکز واحد تیغه را بدون جا زدن پارچ در غذا ساز، جا نزنید.
- هرکز پارچ را در حالیکه آسیاب روی دستکاه جا زده شده است، باز نکنید.
- به تیغه های تیز دست نزنید – واحد تیغه را از دسترس کودکان دور نکاه دارید.
- هرکز آسیاب را هنکامی که تیغه ها کاملا متوقف نشده اند، از روی دستکاه برندارید.
- برای اطمینان از طول عمر آسیاب، آن را به صورت ممتد بیش از ۶۰ ثانیه بکار نیاندازید. هنکامی که به غلظت مورد نظر رسیدید دستکاه را خاموش کنید.
- دستکاه در صورتی که آسیاب به صورت اشتباه در قفل داخلی جا زده شده باشد کار نخواهد کرد.
- ریشه زرد چوبه را در آسیاب، خرد نکنید چون بیش از حد سخت است و به تیغه ها صدمه وارد می کند.

نکته

- برای کسب بهترین عملکرد هنکام آماده کردن چاشنیها، توصیه می کنیم که بیش از ۱۰۰ کرم در هر نوبت آسیاب نکنید.
- چاشنیهای کامل طعم خود را نسبت به چاشنیهای آسیاب شده برای مدت طولانی تری نکهداری می کنند پس بهتر است مقادیر کم را در هر بار آسیاب کنید تا طعم خود را حفظ کنند.
- برای آزاد کردن حداکثر طعم و روغن، چاشنیهای کامل قبل از آسیاب کردن بوداده می شوند.
- زنجبیل را قبل از آماده سازی به قطعات کوچکتر برش دهید.
- برای کسب بهترین نتیجه هنکام خرد کردن سبزیجات معطر استفاده از کاسه کوچك توصیه می شود.

استفاده از ملحقات

⑳ تیغه کارد/ ㉑ ابزار خمیر

تیغه کاردی بیشترین تنوع را در میان سایر ملحقات دارا می باشد. طول زمان آماده سازی نوع بافتی که بدست می آید را تعیین می کند. برای کسب بافت درشت تر از کنترل پالس استفاده کنید.
از تیغه کاردی برای درست کردن کیك و شیرینی، خرد کردن کوشت پخته و خام، سبزیجات، آجیل، پاته، دیپ، پوره و ساخت خرده نان از بسکوئیت و نان استفاده کنید.
از ابزار خمیر ارائه شده برای مخلوطهای مخمردار استفاده کنید.

نکته

تیغه کاردي

- مواد غذایی مانند کوشت، نان، سبزیجات را برای آماده کردن به قطعاتی با اندازه ۲ سانتی متر/ سه چهارم اینچ برش دهید.
- بسکوئیتها را باید تکه تکه کردن و هنکامی که دستکاه در حال کار است آنان را از دهانه لوله تغذیه به پایین وارد کنید.
- هنکام درست کردن شیرینی از چربی که مستقیما از یخچال بیرون آورده شده است استفاده کرده و آنان را به قطعات ۲ سانتی متري/ سه چهارم اینچ برش دهید.
- دقت کنید که بیش از حد مواد را هم نزنید.

ابزار خمیر

- مواد خشك را در کاسه قرار دهید و و هنکامی که دستکاه کار می کند مایعات را از دهانه لوله تغذیه وارد کنید. تا زمانی که یك توپ نرم کشی بدست بیاورید، کار را ادامه دهید، این کار حدود ۴۵ تا ۶۰ ثانیه به طول می انجامد.
- فقط با دست دوباره ورز دهید. ورز دادن مجدد در کاسه توصیه نمی شود چون ممکن است باعث عدم ثبات غذا ساز شود.

㉒ هم زن پره ای دوقلوی دنده دار

فقط برای مخلوطهای سبك مانند سفیده های تخم مرغ، خامه، شیر تبخیر شده و برای زدن تخم مرغ و شکر برای کیکهای اسفنجی کم چربی استفاده کنید. مخلوطهای سنکین تر مانند چربی و آرد به آن صدمه می زنند.

استفاده از همزن پره اي

۱ محور رانش جدا شونده را در کاسه و روی واحد موتور جا بزنید.

۲ هر کدام از هم زنها را محکم در سر محور ⓫ جا بزنید.

۳ هم زن پره ای را با دقت جا زده و بچرخانید تا روی محور محرك بیافتد.

۴ مواد را اضافه کنید.

۵ در را جا بزنید – مطمئن شوید که بالای محور محرك در مرکز در قرار می کیرد.

۶ حالت خودکار (Auto).

مهم

- هم زن پره ای برای ساخت کیکهای یك مرحله ای یا خامه پرچرب و شکر مناسب نمی باشد چون این مخلوطها به آن صدمه می زنند. همیشه از تیغه کاردی برای ساخت کیك استفاده کنید.

نکته

- بهترین نتایج هنکامی بدست می آید که دمای تخم مرغها با درجه حرارت اتاق برابر باشد.
- قبل از هم زدن مطمئن شوید که کاسه و هم زنها تمیز و عاری از چربی می باشند.

㉓ چتر ماکسي–بلند

هنکام هم زدن مایعات، از چتر ماکسي – بلند همراه با تیغه کاردی استفاده کنید. این کار به شما اجازه می دهد تا ظرفیت آماده سازی مایع را از ۱/۴ لیتر به ۲ لیتر افزایش دهید، از نشت و چکه کردن مواد جلوکیری بعمل آورده و عملکرد خرد کردن تیغه ها را بهبود بخشید.

۱ محور محرك جدا شونده و کاسه را روی واحد موتور نصب کنید.

۲ تیغه کاردی را جا بزنید.

۳ موادی که باید آماده شوند را اضافه کنید.

۴ قاب چتری را در بالای تیغه قرار دهید و مطمئن شوید که روی لبه قرار گرفته است و شکاف ⓬ با زبانه درون کاسه در یك امتداد قرار گرفته اند. **روی قاب چتری فشار نیاورید. آن را از بخش مرکزی در دست بکیرید.**

۵ در را جا بزنید و دستکاه را روشن کنید.

برای استفاده از غذا ساز

۱ محور محرك جدا شونده را روی واحد موتور ❶ جا بزنید– به آرامی به پایین فشار دهید تا محور محرك کاملا درکیر شود.
۲ **سپس** کاسه را با دستکیره در سمت راست واحد موتور جا بزنید. دستکیره را به سمت پشت قرار دهید و در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانیه تا در جای خود قفل شود ❷ .
۳ ابزار را روی محور محرك جا بزنید.
● همیشه کاسه و ابزار را قبل از افزودن مواد روی غذا ساز قرار دهید.
۴ کاسه را جا بزنید ❸ – مطمئن شوید که بالای محور محرك در مرکز در قرار می کیرد.
۵ فشار دهنده ها را در لوله تغذیه جا بزنید – فشار دهنده کوچك را در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا در جای خود قفل شود ❹ .
● **غذا ساز در صورتی که کاسه، در یا فشار دهنده لوله تغذیه عریض دستکاه به طرز صحیح در دستکاه جا زده نشوند، کار نخواهد کرد. بررسی کنید که لوله تغذیع و دسته کاسه در سمت راست قرار کرفته باشند.**
۶ دوشاخه دستکاه را وصل کنید. چراغ روشن بودن دستکاه و چراغ خودکار روشن شده و تا زمانی که کاسه و در درست جا زده نشوند چشمك خواهند زد. یکی از کزینه های زیر را انتخاب کنید: –
دکمه خودکار – سرعت بهینه ملحقات به طور اتوماتیك انتخاب خواهد شد.
کنترل سرعت – به صورت دستی سرعت دلخواه را انتخاب کنید (به جدول سرعت توصیه شده مراجعه کنید).
پالس – از پالس (P) برای کردش سریع و کوتاه مدت استفاده کنید. پالس تا زمانی که کنترل در محل خود قرار داشته باشد کار خواهد کرد.
۷ در پایان کار کنترل سرعت را در وضعیت 0 قرار دهید یا اکر از اتوماتیك استفاده می کنید دکمه را فشار دهید و چراغ خاموش خواهد شد.
● **چراغ دستکاه اکر در، کاسه یا لوله تغذیه پهن جا نزده شده باشند، چشمك خواهد زد.**
● **چراغهای دستکاه و اتوماتیك در صورتی که اتوماتیك انتخاب شده باشد اما قفلهای داخلی درکیر نشده باشند چشمك خواهد زد.**
● **از در برای کار کردن با غذا ساز استفاده نکنید، همیشه از دکمه روشن/خاموش استفاده کنید.**
● **دکمه اتوماتیك اکر سرعتی با کنترل سرعت انتخاب نشده باشد کار نخواهد کرد.**
● **همیشه قبل از برداشتن در دستکاه را خاموش کرده و دوشاخه آن را بیرون بکشید.**
۸ برای برداشتن در، ملحقات و کاسه را روش بالا را برعکس انجام دهید.

مهم

● کاسه غذا ساز برای خرد کردن یا آسیاب کردن دانه های قهوه یا تبدیل شکر دانه ای به خاکه قند مناسب نمی باشند.
● هنکام افزودن اسانس بادام یا طعمهای دیکر از تماس داشتن این مواد با پلاستیك خودداری کنید چون این کار باعث ایجاد علائم دائمی می شوند.

انتخاب سرعت برای تمامی عملکردها

ابزار/ملحقات	عملکرد	سرعت	حداکثر ظرفیت
تیغه کاردي	مخلوط کيك يك مرحله اي	۱ – ۸	وزن کل ۲ کیلوکرم
	مالیدن چربی در آرد	۳ – ۸	وزن آرد ۵۰۰ کرم
	افزودن آب برای ترکیب مواد شیرینی جات	۳ – ۸	
	بریدن/پوره/پاته	۸	وزن کل کوشت کم چرب ۱ کیلوکرم
تیغه کاردی با چتری ماکسي–بلند	سوپ – با يك سرعت پايين شروع كرده و به سرعت حداكثر برويد.	۱ – ۸	۲ لیتر
پره	سفیده های تخم مرغ	خودکار	۲ – ۸
	خامه		۲۷۰ – ۲۵۰ کرم
ابزار خمیر	مخلوطهای دارای مخمر	۶ – ۸	وزن کل ۳/۱ کیلوکرم وزن آرد ۶۰۰ کرم
دیسکها– برش دادن/ریز کردن	مواد غذایی محکم مانند هویج، پنیر سفت.	۵ – ۸	–
	مواد نرمتر مانند خیار و کوجه فرنکي	۱ – ۳	–
دیسك تراشیدن	پنیر پارمیژان، سیب زمینی مخصوص پوره سیب زمینی آلماني	۸	–
کاسه کوچك و تیغه	آماده سازی کلیه مواد غذایي	۸	وزن کل کوشت کم چرب ۳۰۰ کرم
آب میوه کیری کریز از مرکز	آب میوه کیری از میوه و سبزیجات سفت مانند سیب و هویج	خودکار	۱ کیلوکرم ۸۰۰ کرم هویج
	آب میوه کیری از میوه های نرم مانند انکور و کوجه فرنکي		۵۰۰ کرم
آب میوه کیری کریز از مرکز	انواع میوه و سبزیجات	۸	۱ کیلوکرم هویج ۸۰۰ کرم
همزن	سوپ و نوشیدني	۸	۵/۱ لیتر
	مایونز	۸	۳ تخم مرغ + ۴۵۰ میلی لیتر روغن
	کف دار کردن شیر	۸	۱ لیتر
	خرد کردن یخ – با پالس در زمانهای کوتاه کار کنید تا یخ به اندازه مورد نظر شما خرد شود.	پالس	۶ تکه
آسیاب چند کاره	آماده سازی انواع چاشنیها	۸	۱۰۰ کرم
	خرد کردن دانه های قهوه	۸	۷۵ کرم
	خرد کردن آجیل	۸	۱۴۰ کرم

فارسی

لطفا صفحه اول که دارای تصویر است را باز کنید

قبل از استفاده از دستگاه Kenwood

- این دستورالعملها را با دقت بخوانید و دفترچه را برای مراجعات بعدی نگهداری کنید.
- کلیه بسته بندیها را باز کرده و برچسبها را بکنید.

ایمنی

- تیغه ها و دیسکها بسیار تیز می باشند پس با آنان با دقت کار کنید. **همیشه آنان را هنگام در دست گرفتن و تمیز کردن از بالا با انگشت بکیرید ❽ که دور از لبه تیز آنان باشد.**
- غذا ساز را از دستگیره بلند نکرده و حمل نکنید – ممکن است دسته بشکند و باعث بروز صدمه شود.
- همیشه تیغه کارد را قبل از ریختن مواد از کاسه بردارید.
- دستان و لوازم آشپزخانه را هنگامی که دستگاه به برق وصل است از کاسه غذا ساز و جام همزن دور نگاه دارید.
- در موارد زیر دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه آن را از پریز بیرون بکشید:–
  - قبل از جا زدن یا برداشتن قطعات؛
  - هنگامی که از دستگاه استفاده نمی شود؛
  - قبل از تمیز کردن.
- هرگز از انگشتان خود برای فشار دادن غذا در لوله تغذیه استفاده نکنید. همیشه از فشار دهنده یا فشار دهنده های ارائه شده استفاده کنید.
- قبل از برداشتن در کاسه یا همزن، یا آسیاب از روی واحد موتور:–
  - دستگاه را خاموش کنید؛
  - صبر کنید تا ابزار/تیغه ها کاملا متوقف شوند؛
  - دقت کنید تا جام همزن یا ظرف آسیاب را از واحد تیغه باز نکنید.
- مایعات قبل از هم زدن باید تا درجه حرارت اتاق خنک شوند.
- از در برای کار کردن با غذا ساز استفاده نکنید، همیشه از کنترل سرعت روشن/خاموش استفاده کنید.
- **اکر مکانیزم قفل داخلی در معرض فشار بیش از حد قرار کیرید ممکن است به دستگاه صدمه وارد آید و باعث بروز آسیب کردد.**
- هرگز از یك ابزار غیر مجاز استفاده نکنید.
- هرگز دستگاه را هنگام کار کردن بدون نظارت رها نکنید.
- هرگز از یك دستگاه صدمه دیده استفاده نکنید. دستگاه را برای بازدید یا تعمیر نزد تعمیرکار مربوطه ببرید: به "سرویس و مراقبت از مشتري" مراجعه کنید.
- هرگز اجازه ندهید که دستگاه، سیم یا دوشاخه خیس شوند.
- اجازه ندهید که سیم از لبه میز یا پیشخوان آویزان شود و با سطوح داغ تماس داشته باشد.
- از حداکثر ظرفیتهای ارائه شده در جدول سرعتهای توصیه شده فراتر نروید.
- این دستگاه نباید توسط افرادی (و نیز کودکان) که دچار ناتوانی های جسمی، حسی یا روانی هستند، یا دانش و تجربه کمی دارند به کار برده شود مگر اینکه کسی بر کار آنها نظارت کند یا فردی که مسئول ایمنی آنهاست دستورالعملهای لازم در خصوص استفاده از دستگاه را به آنها داده باشد.
- حتماً باید کودکان را تحت نظر داشت تا با دستگاه بازی نکنند.
- از دستگاه فقط برای منظوری که طراحی شده است در خانه استفاده کنید. اگر دستگاه به طور نادرست به کار گرفته شود، و یا این دستورالعملها رعایت نشده باشند Kenwood هیچ مسئولیتی نخواهد پذیرفت.
- استفاده نادرست از غذاساز/هم زن می تواند باعث بروز خسارت شود.

به بخش مربوطه در "استفاده از ابزارها" برای ایمنی بیشتر مراجعه کنید.
هشدارهای مربوط به هر کدام کدام از ابزارها.

قبل از وصل کردن دوشاخه

- مطمئن شوید که جریان برق پریز با مقداری که در زیر دستگاه نمایش داده شده است برابر باشد.
- این دستگاه با مصوبه شماره 2004/108/EC اتحادیه اروپا در خصوص سازکاری الکترومغناطیسی و قانون شماره 1935/2004 اتحادیه اروپا مصوب 27/10/2004 در خصوص موادی که با غذا و خوراکی تماس دارند، سازکار است.

قبل از اولین بار استفاده

۱ روکشهای پلاستیکی تیغه ها را از روی تیغه کارد بردارید. دقت کنید چون تیغه ها بسیار تیز می باشند. این روکشها باید دور انداخته شوند چون کار آنان فقط حفاظت از تیغه در زمان ساخت و حمل و نقل می باشد.

۲ قطعات را بشویید به "مراقبت و تمیز کردن" مراجعه کنید.

کلید

غذا ساز

① واحد موتور
② محور محرك جدا شونده
③ کاسه
④ در
⑤ لوله تغذیه عریض
⑥ فشار دهنده ها
⑦ قفلهای داخلی ایمني
⑧ محل نکهداری سیم
⑨ چراغ روشن شدن
⑩ کنترل سرعت
⑪ دکمه اتوماتیك

هم زن شیشه اي

⑫ واشر آب بندی کردن
⑬ واحد تیغه
⑭ جام
⑮ سر پویش پر کردن
⑯ در

آسیاب چند کاره شیشه اي

⑰ واشر آب بندی کردن
⑱ واحد تیغه
⑲ پارچ شیشه اي

ملحقات

همه ملحقات لیست شده در زیر باید با غذا ساز شما ارائه شده باشند. ملحقات با توجه به مدل متفاوت می باشند.

⑳ واحد تیغه
㉑ ابزار خمیر
㉒ هم زن پره ای دوقلوی دنده دار
㉓ چتر ماکسي–بلند
㉔ دیسك برش ضخیم (۴ میلی متر)
㉕ دیسك برش نازك (۲ میلی متر)
㉖ دیسك ریز کردن درشت
㉗ دیسك ریز کردن ریز
㉘ دیسك تراشیدن/پارمیژان
㉙ پرس مرکبات دنده دار
㉚ آسیاب چند منظوره (اختیاري)
㉛ کاسه کوچك (اختیاري)
㉜ کاسه متوسط (اختیاري)
㉝ آب میوه کیری کریز از مرکز (اختیاري)
㉞ جعبه نکهداری ملحقات
㉟ کاردك

دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
جهاز تحضير الطعام لا يعمل	لا توجد طاقة - لا توجد إضاءة في مصباحي تشغيل الطاقة "Power On" / التشغيل التلقائي "Auto"	تأكدي من توصيل جهاز تحضير الطعام بمصدر التيار الكهربائي.
	وعاء التقطيع غير مركب بشكل صحيح.	لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة عدم تعشيق أقفال السلطانية أو الغطاء العلوي أو عصا دفع المكونات الكبيرة بشكل صحيح.
	الغطاء العلوي غير مركب بشكل صحيح.	تأكدي من تعشيق الغطاء العلوي بشكل صحيح في منطقة المقبض.
	لم يتم تركيب عصا دفع المكونات الكبيرة.	ركبي عصا دفع المكونات. **تأكدي من تركيب السلطانية ومع تعشيق أقفالها بشكل صحيح وأن المقبض متجه ناحية اليمين.**
		في حالة عدم حل المشكلة بالحلول أعلاه، تأكدي من المنصهر/قاطع.
يتوقف جهاز تحضير الطعام أو تبطأ سرعته أثناء التشغيل	تم تشغيل وظيفة الحماية ضد التحميل الزائد. هناك تحميل زائد أو تجاوز لدرجة الحرارة المسموح بها أثناء عملية تشغيل جهاز تحضير الطعام.	أوقفي تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربي واتركيه ليبرد لمدة ١٥ دقيقة تقريباً.
	تم تجاوز السعة القصوى المحددة.	راجعي جدول السرعات للحصول على السعات القصوى المستخدمة في تحضير الطعام.
أداء سيئ للأدوات/الملحقات	راجعي التلميحات المتعلقة بكل أداة أو ملحق في قسم "استخدام الملحق". تأكدي من تركيب الملحقات بشكل صحيح.	
يومض مصباح تشغيل الطاقة "Power On"	التشغيل العادي. يومض المصباح في حالة عدم تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي أو المسيل أو المطحنة على وحدة الطاقة أو في حالة عدم تركيب أي من هذه الأجزاء بشكل صحيح في مواضعها.	تأكدي من تعشيق الأقفال بشكل صحيح.
مصباحا التشغيل التلقائي "Auto" وتشغيل الطاقة "Power On" يومضان	التشغيل العادي. يومض المصباح في حالة تحديد وظيفة التشغيل التلقائي "Auto" ولكن مع عدم تعشيق الأقفال.	تأكدي من تعشيق الأقفال بشكل صحيح أو اضغطي على زر التشغيل التلقائي "Auto" لإيقاف تشغيل وظيفة التشغيل التلقائي "Auto".

لسلامتك

- **لا تستخدمي العصارة في حالة تلف المرشح.**
- شفرات التقطيع الموجودة في قاعدة اسطوانة الترشيح حادة جداً، توخي الحذر عند التعامل مع اسطوانة الترشيح وتنظيفها.
- استخدمي عصا دفع الطعام المزودة فقط. لا تضعي أصابعك أبداً داخل أنبوب إدخال الطعام. افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل فك فتحة إدخال الطعام.
- قبل إزالة الغطاء العلوي، أوقفي تشغيل الجهاز وانتظري حتى توقف المرشح.

هام

- في حالة بدء العصارة في الاهتزاز، أوقفي تشغيل الجهاز وأفرغي اللب من اسطوانة الترشيح. (تهتز العصارة في حالة التوزيع غير المتساوي للب).
- السعة القصوى للتحضير في المرة الواحدة هي ١ كيلوغرام من الفاكهة أو الخضراوات (راجعي جدول السرعات).
- بعض أنواع الأطعمة الصلبة قد تسبب بطء أو توقف العصارة. إذا حدث ذلك، أوقفي التشغيل وأزيلي المرشح.
- أوقفي التشغيل وأفرغي مجمع اللب بشكل دوري أثناء الاستخدام.

تلميحات

- قبل التحضير أزيلي النوى والبذور من المكونات (مثل الفلفل، البطيخ، البرقوق) والقشرة الخارجية الصلبة (البطيخ، الأناناس). لا تحتاجي إلى تقشير أو إزالة البذور من التفاح أو الكمثرى.
- استخدمي فاكهة وخضراوات صلبة طازجة.
- للحصول على أكبر كمية من العصير، ضعي كمية كميات صغيرة في المرة الواحدة داخل أنبوب إدخال المكونات واضغطي عليها ببطء.
- عصارة الموالح – قشري الفواكه وأزيلي اللب وإلا سيصبح مذاق العصير مراً. استخدمي عصارة الموالح للحصول على أفضل النتائج.

㉞ صندوق تخزين الملحقات

جهاز تحضير الطعام مزود بصندوق تخزين لتخزين ملحقات السلطانية والأقراص.

١ ضعي الخفاقة وشفرات السكين وأداة العجن والأقراص داخل صندوق التخزين في حالة عدم استخدامها ㉖ .

٢ صندوق التخزين مزود بقفل أمان ㉗ - أغلقي الغطاء العلوي وحركي المزلاج إلى الجانب الأيسر من القفل ㉘ . لفتح القفل، حركي المزلاج إلى الجانب الأيمن ㉙ .

العناية والتنظيف

- دائماً أوقفي التشغيل وأزيلي القابس الكهربائي قبل التنظيف.
- توخي الحذر أثناء التعامل مع الشفرات وأسطح التقطيع – هذه الأجزاء حادة جداً.
- قد تسبب بعض الأطعمة تغير لون البلاستيك. يعد ذلك طبيعياً ولن يؤذي البلاستيك أو يؤثر على نكهة الطعام. امسحي البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.

وحدة الطاقة

- قومي بمسحها بقطعة قماش رطبة، ثم تجفيفها.
تأكدي من تنظيف منطقة التعشيق وعدم وجود أي مخلفات طعام.
- لفي السلك الزائد في مكان تخزين السلك أسفل وحدة الطاقة ㉕ .

محور الدوران/محول محور دوران العصارة

- مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف.
- **لا تغمري محور الدوران أو محول محور دوران العصارة في الماء.**

المسيل/المطحنة

١ أفرغي محتويات الدورق/وعاء المطحنة قبل الفك من وحدة الشفرات.

٢ اغسلي الدورق/وعاء المطحنة يدوياً.

٣ أزيلي حلقة الإحكام واغسليها.

٤ لا تلمسي الشفرات الحادة – قومي بتنظيف الشفرات بواسطة الفرشاة باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم قومي بشطفها جيداً تحت الصنبور. **لا تقومي بغمر وحدة الشفرات في الماء.**

٥ اتركيها تجف في وضع مقلوب.

مضرب البيض الثنائي

- افصلي ذراعي الخفق من رأس المحرك بشدهما برفق نحو الخارج. اغسليهما بالماء الدافئ والصابون.
- امسحي رأس المحرك بقطعة قماش رطبة، ثم تجفيفها. **لا تغمري رأس المحرك في الماء.**

جميع الأجزاء الأخرى

- تغسل يدويا، ثم تجفف.
- حيث أنه من الآمن غسل هذه المكونات في غسالة الأطباق فبطريقة أخرى يمكن غسلها على الرف العلوي في غسالة الأطباق. تجنبي وضع العناصر على الرف السفلي مباشرة فوق عنصر التسخين. يوصى باستخدام برنامج قصير مع درجة حرارة منخفضة (٥٠ درجة مئوية كحد أقصى).

العنصر	العناصر المناسبة للغسيل داخل غسالة الأطباق
السلطانية الأساسية والمتوسطة والصغيرة والغطاء العلوي وعصتا دفع المكونات وملعقة التقليب	✔
الدورق الزجاجي للمسيل والغطاء العلوي وفتحة التعبئة	✔
وحدة الشفرات وحلقة الإحكام الخاصة بالمسيل والمطحنة	✘
الوعاء الزجاجي للمطحنة	✔
شفرات السكين وأداة العجن ووحدة الخلط الموسعة	✔
الخفاقة	✔
رأس الخفاقة	✘
الأقراص	✔
العصارة	✔
عصارة الطرد المركزي	✘
محور الدوران	✘
محول محور دوران العصارة	✘

الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة بواسطة KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من KENWOOD.
- **في حالة مواجهة مشكلات في تشغيل جهاز تحضير الطعام، قبل الاتصال لطلب الحصول على المساعدة راجعي دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها.**

للحصول على مساعدة حول:

- استخدام الجهاز أو
- إجراء الصيانة أو استبدال الأجزاء

اتصلي بالمتجر الذي قمت بشراء الجهاز منه.

- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج حسب توجيهات المجموعة الاقتصادية الأوروبية 2002/96/EC.

عند انتهاء العمر التشغيلي للمنتج يجب عدم التخلص من المنتج في مخلفات المناطق الحضرية. لا بد من أخذ المنتج إلى مركز سلطة محلية خاصة متخصصة في جمع النفايات أو موزع يقدم هذه الخدمة .إن التخلص من الأجهزة المنزلية بشكل منفصل يجنب الآثار السلبية المترتبة على البيئة والصحة والناجمة عن التخلص من الأجهزة بصورة غير سليمة كما أن هذا الإجراء يساعد في إعادة استخدام المواد التأسيسية مما يوفر جانباً فعالاً من الطاقة والموارد. وللتذكير بوجوب التخلص من الأجهزة المنزلية وبشكل منفصل وضع على المنتج علامة سلة مهملات ذات العجلات مشطوبة.

٤ ركبي وحدة الخلط الموسعة على الشفرات وتأكدي من استقرارها على الحافة الموجودة داخل ومحاذاة التجويف ⓬ مع اللسان الموجود داخل السلطانية. **لا تضغطي على وحدة الخلط الموسعة، امسكيها بالمقبض المركزي.**
٥ ركبي الغطاء العلوي وشغلي الجهاز.

أسطح التقطيع/التقطيع الطولي

أقراص التقطيع - شرائح سميكة (٤ مم) ㉔ **، شرائح رفيعة (٢ مم)** ㉕
استخدمي أقراص التقطيع مع الجبن والجزر والبطاطس والكرنب والخيار والكوسة والبنجر والبصل.

أقراص البشر - بشر خشن ㉖ **، بشر ناعم** ㉗
استخدمي أقراص البشر مع الجبن والجزر والبطاطس والأطعمة التي لها نفس ذلك القوام.

سطح البشر ㉘
مبشور جبن بارميزان والبطاطس لفطائر البطاطس الألمانية

لسلامتك

- **لا تقومي بإزالة الغطاء العلوي قبل توقف أسطح التقطيع تماماً.**
- **توخي الحذر أثناء التعامل مع سطح التقطيع – أسطح التقطيع حادة جداً**

استخدام أسطح التقطيع

١ ركبي محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة.
- يمكن استخدام السلطانية المتوسطة ㉜ مع كل الأقراص. ركبي السلطانية المتوسطة داخل السلطانية الأساسية - مع محاذاة الألسنة مع التجويف الموجود على جانب السلطانية الأساسية وحركيها لأسفل. لإزالة السلطانية المتوسطة ارفعيها لأعلى باستخدام الأطراف الموجودة على جانب السلطانية المتوسطة.

٢ أثناء إمساكه بواسطة المقبض المركزي ⓭، ضعي القرص على محور الدوران.
٣ ركبي الغطاء العلوي.
٤ اختاري حجم أنبوب إدخال المكونات المراد استخدامه. تتضمن مجموعة عصا دفع المكونات أنبوب تغذية صغير لإدخال المكونات الرفيعة أو المكونات في صورة فردية على حدة.
لاستخدام أنبوب إدخال المكونات الصغير - ركبي أولاً عصا دفع المكونات الكبيرة داخل أنبوب إدخال المكونات.
لاستخدام أنبوب إدخال المكونات العريض - ركبي عصا دفع المكونات الصغيرة داخل عصا دفع المكونات العريضة ولفيها في اتجاه عقارب الساعة لتستقر في موضع القفل.
لا تملئي أنبوب إدخال المكونات فوق المستوى الأقصى المحدد حيث لن يعمل جهاز تحضير الطعام إلا مع تركيب عصا دفع الطعام الخاصة بأنبوب إدخال المكونات العريض بشكل صحيح.
٥ ضعي الطعام من خلال أنبوب إدخال الطعام.
٦ شغلي الجهاز مع دفع الطعام بالتساوي بواسطة عصا الدفع – **لا تضعي أصابعك أبداً داخل فتحة إدخال الطعام.**

تلميحات
- استخدمي مكونات طازجة.
- لا تقطعي الطعام إلى قطع صغيرة جداً. اجعلي عرض أنبوب إدخال الطعام الكبير ممتلئ تماماً. يحول ذلك دون انزلاق الطعام على الجوانب أثناء تحضير الطعام. بطريقة أخري، يمكنك استخدام أنبوب إدخال الطعام الصغير.
- عند التقطيع أو الفرم: الطعام الموضوع بشكل رأسي ⓮ يخرج قصيراً عن الطعام الموضوع بشكل أفقي ⓯.
- هناك دائما كمية صغيرة من الفضلات على سطح التقطيع أو في وعاء التقطيع بعد تحضير الطعام.

㉙ العصارة

استخدمي العصارة لتحضير العصير من الموالح (البرتقال، الليمون، الليمون الحمضي والجريب فروت).
a مخروط العصر
b المصفاة

استخدام العصارة

١ ركبي محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة.
٢ ركبي المصفاة على وعاء التقطيع – تأكدي من استقرار مقابض المصفاة في مواضعها مباشرة على وعاء التقطيع ⓰.
٣ ركبي مخروط العصر على محور الحركة وأديريه حتى يستقر بأكمله على المحور ⓱.
٤ قطعي الفاكهة إلى نصفين. ثم شغلي الجهاز واضغطي الفاكهة على مخروط العصر.
- **لن تعمل العصارة في حالة تركيب المصفاة بشكل غير صحيح بدون تعشيق الأقفال.**

㉛ وعاء تحضير الطعام الصغير (إذا تم تزويدها)

استخدمي وعاء تحضير الطعام الصغير لتقطيع الأعشاب وتحضير كميات صغيرة من الطعام ومثال على ذلك، اللحم، البصل، البندق، المايونيز، الخضراوات، المعجنات والصلصات وغذاء الأطفال.

a نصل سكين وعاء تحضير الطعام الصغير
b وعاء تحضير الطعام الصغير

استخدام وعاء تحضير الطعام الصغير

١ ركبي محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة.
٢ ركبي وعاء تحضير الطعام الصغير – تأكدي من محاذاة الحواف الموجودة في وعاء تحضير الطعام الصغير مع التجاويف الموجودة في وعاء التقطيع الرئيسي ⓲.
٣ ضعي سكين التقطيع على محور الحركة ⓳.
٤ ضعي المكونات المراد تحضيرها.
٥ ركبي الغطاء العلوي وشغلي الجهاز.

لسلامتك
- لا تزيلي الغطاء العلوي قبل توقف سكين التقطيع تماماً.
- سكين التقطيع حاد جداً – توخى الحذر دائماً عند التعامل معه.

هام
- لا تقومي بتحضير التوابل – فقد تؤذي البلاستيك.
- لا تقومي بتحضير الطعام الصلب مثل حبوب القهوة، مكعبات الثلج أو الشكولاته – فقد يتلف سكين التقطيع.

تلميحات
- يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون الأعشاب نظيفة وجافة.
- أضيفي دائماً كمية قليلة من السائل عند خلط مكونات سابقة الطهي عند تحضير غذاء الأطفال.
- قطعي الطعام مثل اللحم، الخبز، الخضراوات إلى مكعبات بحجم تقريبي ١–٢ سم قبل التحضير.
- عند تحضير المايونيز أضيفي الزيت من خلال أنبوب إدخال الطعام.

㉜ السلطانية المتوسطة (إذا تم تزويدها)

سلطانية إضافية أخرى يتم تزويدها والتي يمكن استخدامها مع كل الأقراص. ركبيها داخل السلطانية الأساسية ثم ركبي الأقراص والغطاء العلوي كما هو مبين في قسم أقراص التقطيع/البشر.

㉝ عصارة الطرد المركزي (إذا تم تزويدها)

استخدمي عصارة الطرد المركزي لتحضير العصير من الفاكهة والخضراوات الصلبة.

a عصا دفع الطعام
b الغطاء العلوي
c مزيل اللب
d اسطوانة الترشيح
e السلطانية
f فتحة تدفق العصير
g محور حركة العصارة

استخدام عصارة الطرد المركزي

١ ركبي محول محور دوران العصارة على وحدة الطاقة ⓴ - ادفعيه لأسفل برفق للتأكد من ارتباط المحول مع وحدة الطاقة بشكل كامل.
٢ ثم ركبي سلطانية العصارة. ضعي المقبض في الاتجاه للخلف ثم أديريه في اتجاه عقاب الساعة حتى يستقر في مكانه ㉑ .
٣ ضعي مزيل اللب بداخل اسطوانة الترشيح – تأكدي من استقرار الأطراف في الفتحات الموجودة في أسفل الاسطوانة ㉒ .
٤ ركبي اسطوانة الترشيح ㉓ .
٥ ضعي الغطاء العلوي للملحق على وعاء التقطيع، أديريه حتى يستقر في موضعه مع وضع فتحة إدخال الطعام على المقبض ㉔ .**لن تعمل العصارة في حالة عدم تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي في بطريقة صحيحة وأيضاً التثبيت في موضع القفل.**
٦ ضعي كوباً أو وعاءً مناسباً تحت فتحة خروج العصير.
٧ قطعي المكونات حتى يمكن إدخالها عبر أنبوب التغذية.
٨ حددي Auto (تشغيل تلقائي) واضغطي على المكونات بالتساوي بواسطة عصا دفع المكونات – **يحذر وضع أصابعك داخل أنبوب إدخال الطعام.** انتهي من تحضير الكمية الموضوعة بشكل تام قبل إضافة كمية أخرى.
- بعد إضافة آخر قطعة، اتركي العصارة تعمل لمدة ٣٠ ثانية إضافية لاستخلاص كل العصير من اسطوانة الترشيح.

استخدام المسيل

١ ركبي حلقة الإحكام ⑫ على وحدة الشفرات ⑬ - مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح داخل التجويف.

- **إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.**

٢ أمسكي الجانب السفلي لوحدة الشفرات ⑬ وركبي الشفرات داخل الدورق – ثم أديريها في اتجاه عكس عقارب الساعة لإحكام القفل ❺.

٣ ضعي المكونات داخل الدورق.

٤ ركبي الغطاء العلوي على الدورق وادفعيه لأسفل حتى يستقر في موضعه ❻. ركبي غطاء فتحة التعبئة.

- **قبل تركيب المسيل على وحدة الطاقة تأكدي من وجود مفتاح تحكم السرعات "Speed Control" على الوضع "0" وأن مصباح زر التشغيل التلقائي في وضع إيقاف التشغيل. إذا كان مفتاح تحكم السرعات على غير الوضع "0" أو في حالة تحديد التشغيل التلقائي "Auto" سيعمل المسيل بمجرد تركيبه على وحدة الطاقة.**

٥ ضعي المسيل على وحدة الطاقة مع توجيه المقبض تجاه الجانب الأيمن ولفيه في اتجاه عقارب الساعة ليستقر في موضع القفل ❾.

- **لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المسيل بشكل غير صحيح مع تعشيق القفل.**

٦ حددي زر التشغيل التلقائي "Auto" أو حددي السرعة المطلوبة (راجعي جدول السرعات الموصى بها) أو استخدمي تحكم التشغيل النبضي.

السلامة

- **يجب السماح بتبريد السوائل إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية المزج.**
- توخي الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبي لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.
- شغل جهاز التسييل فقط عندما يكون الغطاء مركبا في محله.
- استخدمي الدورق فقط مع وحدة الشفرات المزودة.
- يحذر تشغيل المسيل فارغاً.
- لضمان الحصول على عمر تشغيلي طويل للمسيل، لا تشغليه لفترة مستمرة أطول من ٦٠ ثانية.
- بالنسبة لوصفات المشروبات المخفوقة ذات الرغوة – لا تخلطي المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميها إلى اجزاء قبل إضافتها إلى الدورق.

ملاحظات مفيدة

- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في المسيل عدا الزيت. أزيلي غطاء فتحة التعبئة. ثم صبّي الزيت بطريقة بطيئة من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء العلوي أثناء تشغيل الجهاز.
- قد تحتاج الخلطات السميكة مثل المعجنات الهشة والمغموسات إلى تقطيع. إذا وجدت صعوبة في تحضيرها، اضيفي المزيد من السوائل.
- جرش الثلج – استخدمي وضع التشغيل النبضي حتى الحصول على قوام الجرش المطلوب.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المسيل بشكل غير صحيح.
- لخلط مكونات جافة – قطّعيها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيلي غطاء فتحة التعبئة وأسقطيها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. أبق يديك فوق الفتحة. للحصول على أفضل النتائج أفرغي المحتويات بشكل منتظم.
- لا تستعمل جهاز التسييل كحاوية تخزين. ابقه فارغا قبل وبعد الاستعمال.
- ابدا لا تخلط اكثر من ١,٥ لتر – واقل من هذا للسوائل المكوّنة للرغوة مثل المخفوقات اللبنية.

⑳ المطحنة متعددة الاستخدامات (إذا تم تزويدها)

استخدمي المطحنة لتحضير المكونات الجافة مثل المكسرات وحبوب القهوة كما أن المطحنة مناسبة أيضاً لتحضير مجموعة من التوابل مثل: –
حبوب الفلفل الأسود وبذور الهيل وبذور الكمون وبذور الكزبرة وبذور الشمرة وجذور الزنجبيل الطازجة وقرون الفلفل الحار.

لاستخدام المطحنة متعددة الاستخدامات

١ ضعي المكونات داخل وعاء الطحن. لا تملئي الوعاء بما يزيد على النصف.

٢ ركبي حلقة الإحكام ⑰ في وحدة الشفرات ⑱.

٣ أمسكي الجانب السفلي لوحدة الشفرات وركبي الشفرات داخل وعاء الطحن - ثم أديريه في اتجاه عكس عقارب الساعة لإحكام القفل ❼.

٤ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة ثم أديريها في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم إحكام ربطها ❿.

٥ استخدمي زر التشغيل التلقائي "Auto" أو حددي السرعة المطلوبة (راجعي جدول السرعات الموصى بها).

لسلامتك

- لا تركبي وحدة الشفرات في الجهاز بدون تركيب وعاء الطحن.
- لا تفكي وعاء الطحن عن المطحنة أثناء تركيبها في الجهاز.
- لا تلمسي الشفرات الحادة. ابقي على الأطفال بعيداً عن وحدة الشفرات.
- لا تزيلي المطحنة قبل توقف الشفرات تماماً.
- لضمان الحصول على عمر تشغيلي طويل للمطحنة، لا تشغليها لفترة مستمرة أطول من ٦٠ ثانية. أوقفي تشغيل المطحنة بمجرد حصولك على القوام المطلوب.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المطحنة بشكل غير صحيح.
- لا تحضري جذور الكركم بواسطة المطحنة حيث أنها صلبة جداً وقد تتلف الشفرات.

تلميحات

- للحصول على الأداء الأمثل عند تحضير التوابل ننصحك بعدم تحضير أكثر من ١٠٠ غرام من المكونات في المرة الواحدة داخل المطحنة.
- تحتفظ قرون التوابل الكامل بنكهتها فترة زمنية أطول من التوابل المطحونة لذلك فمن الأفضل طحن كمية صغيرة من قرون التوابل الكاملة لاستخدامها وذلك للاحتفاظ بالنكهة.
- للحصول على أقصى نكهة وزيوت أساسية من قرون التوابل الكاملة فمن الأفضل تحميص التوابل قبل طحنها.
- قطعي الزنجبيل إلى قطع صغيرة قبل تحضيره.
- للحصول على أفضل النتائج ننصحك باستخدام وعاء الطحن الصغير عند فرم الأعشاب.

استخدام الملحقات

⑳ سكين التقطيع /㉑ أداة العجين

يعتبر سكين التقطيع أكثر الملحقات من حيث تعددية الاستخدام. تحدد فترة التشغيل القوام الناتج. للحصول على قوام خشن، استخدمي وضع التشغيل النبضي.
استخدمي سكين التقطيع لتحضير الكيك والمعجنات، فرم اللحم الخام أو المطهي، الخضراوات، المكسرات، الفطائر، المغموسات، الحساء المهروس وأيضاً لتحضير كسر البسكويت والخبز.

استخدمي أداة العجين مع الخلطات المخمرة.

تلميحات

سكين التقطيع

- قطعي الطعام مثل اللحم، الخبز، الخضراوات إلى مكعبات بحجم تقريبي ٢ سم/٠,٧٥ بوصة قبل التحضير.
- يجب تكسير البسكويت إلى قطع صغيرة وإضافته عن طريق غطاء فتحة التعبئة أثناء تشغيل الجهاز.
- عند تحضير المعجنات استخدمي الدهون مباشرة من المجمد مع تقطيعها في صورة مكعبات بحجم تقريبي ٢سم/٠,٧٥ بوصة.
- توخي الحذر حتى لا تتجاوزي الفترة المطلوبة لتحضير الطعام.

أداة العجين

- أضيفي المكونات الصلبة في وعاء التقطيع وأضيفي السائل عن طريق غطاء فتحة التعبئة أثناء تشغيل الجهاز. استمري في التشغيل حتى تكون كرات لدنة من العجين، تستغرق هذه العملية ٥٤ – ٦٠ ثانية.
- أعيدي العجن بيديك فقط. غير منصوح بإعادة العجن في وعاء التقطيع حيث قد يؤدي ذلك إلى عدم استقرار جهاز تحضير الطعام.

㉒ مضرب البيض الثنائي

يستخدم للخلطات الخفيفة فقط مثل بياض البيض، الحليب المجفف ولخفق البيض والسكر لتحضير الكيك الإسفنجي خالي من الدسم. تتلف الخلطات الكثيفة مثل الدهون والدقيق مضرب البيض.

استخدام مضرب البيض

١ ركبي محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة.

٢ ركبي كل ذراع بإحكام في رأس المحرك ⓫.

٣ ركبي مضرب البيض بحذر حتى يستقر على محور الحركة.

٤ أضيفي المكونات.

٥ ركبي الغطاء العلوي – ما التأكد من محاذاة محور الحركة مع مركز الغطاء العلوي.

٦ حددي Auto (تشغيل تلقائي).

هام

- مضرب البيض غير ملائم لتحضير خلطات الكيك الكثيفة أو خفق الدهون حيث تؤدي هذه الخلطات لتلف مضرب البيض. استخدمي دائماً سكين التقطيع لتحضير الكيك.

تلميحات

- يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون درجة حرارة البيض هي نفس درجة حرارة الغرفة.
- تأكدي من نظافة وعاء التقطيع ومضرب البيض وعدم وجود أي دهون قبل الخفق.

㉓ وحدة الخلط الموسعة

عند خلط السوائل، استخدمي وحدة الخلط الموسعة مع سكين التقطيع. تتيح لك الوحدة زيادة سعة التحضير من ١,٤ لتر إلى ٢ لتر، تمنع التسرب وتحسن أداء الفرم لسكين التقطيع.

١ ركبي محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة.

٢ ركبي سكين التقطيع

٣ ضعي المكونات المراد تحضيرها.

استخدام جهاز تحضير الطعام

١ ركبي محور الدوران على وحدة الطاقة ❶ – ادفعيه لأسفل برفق للتأكد من ارتباط محور الدوران مع وحدة الطاقة بشكل كامل.
٢ ثم ركبي السلطانية مع المقبض إلى الجانب الأيمن من وحدة الطاقة. ضعي المقبض في الاتجاه للخلف ثم أديريه في اتجاه عقاب الساعة حتى يستقر في مكانه ❷.
٣ ركبي الملحق على محور الحركة.
● ركبي دائماً وعاء التقطيع والملحق في الجهاز قبل إضافة المكونات.
٤ ركبي الغطاء العلوي ❸ – ما التأكد من محاذاة محور الحركة مع مركز الغطاء العلوي.
٥ ركبي عصتا دفع المكونات في أنبوب التغذية – لفي عصا دفع المكونات الصغيرة في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضعها الصحيح ❹.
● **لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي أو عصا دفع المكونات الخاصة بأنبوب إدخال المكونات العريض بشكل غير صحيح في مواضعها مع إحكام قفلها. تأكدي من توجيه أنبوب إدخال المكونات ومقبض السلطانية إلى الجانب الأيمن للجهاز.**
٦ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربي. يضيء مصباح تشغيل الطاقة "Power On" ويظل وامضاً لحين تركيب السلطانية والغطاء العلوي بشكل صحيح في موضعهما. حددي أي من الخيارات التالية: –
زر التشغيل التلقائي "Auto" - يضيء المؤشر الضوئي عند الضغط على زر التشغيل التلقائي "Auto" ويتم تحديد السرعة المثالية للملحق المستخدم تلقائياً.
تحكم السرعات "Speed Control" - لتحديد السرعات المطلوبة يدوياً (راجعي جدول السرعات الموصى بها).
التشغيل النبضي "Pulse" – استخدمي مفتاح وضع التشغيل النبضي (P) للتشغيل لفترات قصيرة. يعمل وضع التشغيل النبضي طوال فترة الضغط على مفتاح التحكم.
٧ في نهاية تحضير الطعام أعيدي مفتاح تحكم السرعات "Speed Control" إلى الوضع "٠" وإذا كنت تستخدمي وضع التشغيل التلقائي "Auto" فاضغطي على الزر وسوف يتوقف ضوء التشغيل.
● **يومض مصباح تشغيل الطاقة "Power On" في حالة عدم تركيب أي من الغطاء العلوي أو السلطانية أو أنبوب إدخال المكونات العريض.**
● **يومض مصباحا تشغيل الطاقة "Power On" ووضع التشغيل التلقائي "Auto" في حالة تحديد وضع التشغيل التلقائي "Auto" ولكن لم يتم تعشيق الأقفال بشكل صحيح.**
● **لا تستخدمي الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدمي دائماً زر التحكم On/Off (تشغيل/إيقاف).**
● **لن يعمل زر التشغيل التلقائي "Auto" في حالة تحديد إحدى السرعات بواسطة مفتاح تحكم السرعات "Speed Control".**
● **قومي بإيقاف تشغيل الجهاز دائماً قبل إزالة الغطاء العلوي.**
٨ اتبعي الخطوات السابقة بترتيب معكوس لإزالة الغطاء العلوي، الملحقات ووعاء التقطيع.

هام

● سلطانية جهاز تحضير الطعام غير ملائمة لطحن أو سحق حبوب القهوة أو تحويل حبيبات السكر إلى سكر بودرة.
● عند إضافة روح أو نكهة اللوز للخلطات، تجنبي ملامسته مع البلاستيك حيث قد يؤدي ذلك إلى ترك علامات مستديمة على البلاستيك.

اختيار السرعة لكل الوظائف

الأداة/الملحق	الوظيفة	السرعة	السعات القصوى
سكين التقطيع	خلطة الكعكة السريعة	١ – ٨	الوزن الإجمالي ٢ كغم
	المعجنات – خلط السمن مع الدقيق	٣ – ٨	وزن الدقيق ٥٠٠ غرام
	إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات	٣ – ٨	
	الفرم/الهرس/الفطائر	٨	١ لتر
سكين التقطيع مع وحدة الخلط الموسعة	الحساء – البدء بسرعة منخفضة والزيادة تدريجياً إلى Max	١ – ٨	٢ لتر
مضرب البيض	بياض البيض	Auto	٢ – ٨
	القشدة	(تشغيل تلقائي)	٢٥٠ – ٧٥٠ مل
أداة العجين	الخلطات المخمرة	٦ – ٨	الوزن الإجمالي ٣.١ كغم وزن الدقيق ٦٥٠ غرام
أسطح التقطيع – التقطيع/التقطيع الطولي	الطعام اصلب مثل الجزر، والجبن الصلب	٥ – ٨	–
	المكونات اللينة مثل الخيار، الطماطم	١ – ٣	–
سطح البشر	جبن بارميزان، البطاطس لفطائر البطاطس الألمانية	٨	–
وعاء تحضير الطعام الصغير والسكين	كل عمليات تحضير الطعام	٨	٣٠٠ غرام
عصارة الطرد المركزي العصارة	عصر الفواكه والخضراوات الصلبة مثل التفاح والجزر	Auto	١ كيلوغرام
	الفواكه الكبيرة مثل البرتقال والغريب فروت	(تشغيل تلقائي)	٨٠٠ غرام جزر
	عصر الفواكه اللينة مثل العنب والطماطم		٥٠٠ غرام
عصارة الطرد المركزي	كل الفواكه والخضراوات	٨	١ كغم ٨٠٠ غرام جزر
المسيل	الحساء والمشروبات	٨	١.٥ لتر
	المايونيز	٨	٣ بيضات + ٤٥٠ مل زيت
	رغوة اللبن	٨	١ لتر
	جرش الثلج - شغلي الجهاز في وضع التشغيل النبضي لحين الحصول على القوام المطلوب	تشغيل نبضي	٦ مكعبات
المطحنة متعددة الاستخدامات	تحضير العديد من التوابل	٨	١٠٠ غرام
	طحن حبوب القهوة	٨	٧٥ غرام
	فرم المكسرات	٨	١٤٠ غرام

عربي

قبل القراءة الرجاء فتح الصفحة الامامية التي تحتوى على الرسومات التوضيحية

قبل استخدام جهاز Kenwood الخاص بك

- اقرأ هذه التعليمات بحرص واحتفظ بها لترجع لها في المستقبل
- اخلع كل مواد التغليف وأي ملصقات.

السلامة

- الشفرات وأسطح القطع حادة، يجب التعامل معها بمنتهى الحذر. **امسكي دائماً نصل السكين بقبضة الإصبع من الجزء العلوي ❽ بعيدا عن حافة التقطيع، سواء عند الاستخدام أو التنظيف.**
- لا تقومي برفع أو حمل جهاز تحضير الطعام من المقبض – حيث قد ينكسر المقبض مما ينتج عنه حدوث إصابات.
- تزال دائما شفرة السكين قبل سكب المحتويات من الوعاء.
- أبقي على يديك وأدوات المطبخ خارج وعاء التقطيع ودورق المسيل أثناء التوصيل مع مصدر التيار الكهربي.
- قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربي:–
  - قبل تركيب وإزالة الأجزاء؛
  - في حالة عدم الاستخدام؛
  - قبل التنظيف.
- ابدا لا تستعمل الاصابع لدفع الطعام عبر انبوب التلقيم (التغذية). استعمل دائما الدافعة / الدافعات المزودة.
- قبل إزالة الغطاء العلوي عن وعاء تحضير الطعام أو إزالة المسيل/المطحنة عن وحدة الطاقة:–
  - أوقفي تشغيل الجهاز؛
  - انتظري حتى توقف الملحقات/الشفرات تماماً عن الحركة؛
  - توخي الحذر حتى لا ينفصل دورق المسيل أو المطحنة عن وحدة الشفرات.
- يجب السماح بتبريد السوائل إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية المزج.
- لا تستعمل الغطاء لتشغيل الجهاز، استعمل دائما مفتاح السرعة التشغيل / الايقاف.
- **سيتلف الجهاز وقد تحدث إصابات في حالة تعرض آلية التعشيق لقوة مفرطة.**
- ابداً لا تستعمل قطعة ملحقة غير مخوّل استعمالها.
- لا تتركي الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
- لا تدع وحدة التيار أو السلك أو القابس تتعرض للبلل.
- لا تترك سلك التيار الكهرباء الإضافي يتدلى من حافة الطاولة أو الرف أو يلامس أسطح ساخنة.
- لا تتجاوزي السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول السرعات.
- هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام بواسطة أشخاص (يتضمن ذلك الأطفال) بقدرات عقلية أو حسية أو جسدية منخفضة أو دون خبرة ومعرفة باستخدام الجهاز، إلا في حالة الإشراف عليهم أو التوجيه من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسئولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.
- قد يؤدي سوء استخدام جهاز تحضير الطعام/المسيل إلى حدوث إصابات.

راجعي القسم ذي الصلة من خلال قسم "استخدام الملحقات" لمعرفة المزيد من تحذيرات السلامة بالنسبة لكل ملحق على حدة.

قبل التوصيل بالكهرباء

- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات المجموعة الأوروبية 2004/108/EC المتعلقة بالتوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات المجموعة الأوروبية رقم 1935/2004 بتاريخ ٢٠٠٤/١٠/٢٧ المتعلقة بالمواد المتلامسة مع الطعام.

قبل الاستعمال للمرة الاولى

١ أزيلي أغطية النصل البلاستيكية عن سكين التقطيع. **توخي الحذر فسكين التقطيع حاد جداً.** يجب التخلص من هذه الأغطية حيث أنها مزودة لحماية سكين التقطيع أثناء التصنيع والنقل.

٢ اغسلي الأجزاء "راجعي قسم الرعاية والتنظيف".

دليل الرسم التوضيحي

جهاز تحضير الطعام

① وحدة الطاقة
② محور الحركة القابل للفصل
③ وعاء التقطيع
④ الغطاء العلوي
⑤ أنبوب إدخال المكونات العريض
⑥ عصا دفع الطعام
⑦ أقفال الأمان
⑧ مكان تخزين السلك
⑨ ضوء التشغيل
⑩ تحكم السرعات "speed control"
⑪ زر التشغيل التلقائي "Auto"

المسيل الزجاجي

⑫ حلقة الإحكام
⑬ وحدة الشفرات
⑭ الدورق
⑮ غطاء فتحة التعبئة
⑯ الغطاء العلوي

المطحنة الزجاجية متعددة الاستخدامات

⑰ حلقة الإحكام
⑱ وحدة الشفرات
⑲ وعاء الطحن الزجاجي

الملحقات

⑳ سكين التقطيع
㉑ أداة العجين
㉒ مضرب البيض الثنائي المعدني
㉓ وحدة الخلط الموسعة
㉔ قرص التقطيع السميك (٤ مم)
㉕ قرص التقطيع الرفيع (٢ مم)
㉖ قرص البشر الخشن
㉗ قرص البشر الناعم
㉘ قرص البشر/بشر الجبن البارميزان (ملحق اختياري)
㉙ العصارة
㉚ المطحنة متعددة الاستخدامات (ملحق اختياري)
㉛ وعاء التقطيع الصغير (ملحق اختياري)
㉜ سلطانية متوسطة (ملحق اختياري)
㉝ عصارة الطرد المركزي (ملحق اختياري)
㉞ صندوق تخزين الملحقات
㉟ ملعقة التقليب

Head Office Address: Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com
Designed and engineered by Kenwood in the UK
Made in China